

Cuisinier(e) Passionné(e) - Rejoint la joyeuse équipe de l'Hermitage ! 🤗🔍

T'es pas trop annonce écrite faisant 3 pages, tu veux savoir rapidement ce que peut bien être ce projet en plein milieu de la pampa ? [Par ici pour une petite vidéo de 2 minutes !](#) Cela étant écrit, il faut quand même qu'on te donne deux/trois infos qui ne mangent pas de pain.

Qui sommes-nous ?

Une belle équipe d'audacieux avec les pieds sur terre, qui a souhaité donner une nouvelle vie à un domaine de 30 hectares à 1h de Paris, à côté de Compiègne en Picardie, cette région où il ne pleut jamais, ou presque. Ce lieu, perché sur sa colline, entouré de forêt, a une histoire unique. Depuis 7 ans, Nous tâchons d'honorer cette histoire en y construisant un avenir tout aussi riche. Ce grand terrain de jeu, c'est aujourd'hui un tiers-lieu rural, qui expérimente tout plein de choses pour mieux vivre dans nos villages, avec tous les changements qui sont en train de nous tomber sur le coin du nez.

Concrètement, l'Hermitage, c'est tout un écosystème foisonnant d'activités : un lieu de séminaire d'entreprise pas comme les autres : chaleureux, engagé, douillet pour qui aime faire des petits pas de côté et découvrir d'autres façon de consommer; un café cantine associatif ouvert à tous, voyageurs comme voisins, autour d'une belle programmation, des bons petits plats et surtout, dans une atmosphère accueillante et conviviale; Une cuisine pédagogique pour apprendre en cuisinant ensemble; une ferme maraîchère bio de 2 hectares, qui nourrit l'Hermitage et les villages alentour avec des légumes sains; un fablab et des ateliers pour se former et bricoler à plusieurs

Et pas mal d'autres activités et projets... Faut venir pour tout découvrir :)

Ta grande mission, celle qui te permet de savoir pourquoi tu bosserais avec nous et pas ailleurs :)

Cuisiner avec le cœur, faire rayonner ta passion autour de toi pour proposer des plats généreux et créatifs valorisant la multitude de producteurs passionnés qui nous entourent et faisant du bien à notre belle planète. Mais aussi, parce que ce projet est avant tout une aventure collective, **avoir une aspiration profonde à collaborer en confiance et en intelligence collective avec notre équipe.** Finis les ambiances militaires en cuisine, la voix de chacun est précieuse et écoutée à sa juste valeur. Ici, tu pourras transmettre tes plus belles qualités et savoir-faire. Vaste mission, aussi passionnante qu'exigeante :)

Tes responsabilités au quotidien

Aux côtés de deux apprentis, un commis, et demain, un autre cuisto alter-ego, tu devras :

- Elaborer des menus en s'assurant de leur viabilité économique, du respect des saisons, de l'utilisation de produits les plus locaux et bio possible
- Assurer la production quotidienne des repas pour nos groupes en séjours et le café-cantine
- Gérer la relation aux fournisseurs, les commandes, les stocks
- Etre garant de la bonne application des normes HACCP et mettre en place les procédures de suivi de ces normes
- Etre garant du bon fonctionnement du matériel professionnel, de son utilisation dans les règles de l'art et de sa maintenance
- Encadrer l'équipe de cuisine avec rigueur, cadre et bienveillance

Après cette annonce, tu l'as sûrement compris, à l'Hermitage, on valorise avant tout l'envie de bien faire et la volonté de faire du bien. On cherche des gens qui ont à cœur de s'impliquer dans un beau projet, des gens motivés qui ont des idées, des gens qui ont fait le point avec eux-même et qui sont ouverts et enthousiastes à l'idée d'expérimenter de nouvelles manières de travailler ensemble !

Si tout ceci t'enthousiasme et que tu as envie de nous en dire un peu plus, un petit mail à laetitia@hermitagelelab.com et hop, on s'en parle très vite.

A bientôt à l'Hermitage