



OFFRE D'EMPLOI

CHEF-FE DE PRODUCTION

60% – CDD DE 12 MOIS – PROLONGEABLE EN CDI EN FONCTION DES RESULTATS -
POUR SON PROJET LES POTS DE L'ILOT

CONTEXTE

L'ILOT ASBL est active depuis 1960 dans le secteur de l'accompagnement des personnes sans abri en Région bruxelloise et en Région wallonne.

Elle compte aujourd'hui trois maisons d'accueil pour hommes, une maison d'accueil pour femmes et familles, un centre de jour, des services d'accès au logement et de guidance à domicile et un pôle ressources qui vient en support de l'ensemble des services de terrain. Et depuis juin 2019, **Les Pots de L'Ilot**, un **projet d'économie sociale** résolument innovant et en accord avec les valeurs de dignité des personnes et de durabilité portées par L'Ilot.

Ce projet d'économie sociale est basé sur la **production et la vente de produits alimentaires certifiés bio** préparés par une équipe de personnes ayant connu un parcours de grande précarité ou de sans-abrisme, qui suivent un programme de (pré)formation aux métiers de l'Horeca, afin que ces personnes puissent reconstruire l'estime de soi, développer de nouvelles compétences et à terme retrouver un emploi. Ces personnes sont encadrées par un chef de production et le projet global est coordonné par une responsable de projet. Ce projet a également une dimension environnementale : outre le choix de travailler avec des produits exclusivement bio, il s'agit aussi de privilégier les produits belges et de s'inscrire dans une démarche d'économie circulaire.

Actuellement, l'équipe en place produit chaque mois une **gamme de 4 recettes végétariennes** présentées dans des pots certifiés bio et **mis en vente en région bruxelloise dans des magasins bio indépendants et en direct auprès d'entreprises et de citoyen·nes**.

Pour ce projet, L'Ilot est agréée entreprise sociale par la Région de Bruxelles-Capitale (agrément couvrant les années 2021 à 2024) et bénéficie d'un soutien financier Be Circular de 12 mois pour cette fonction. A terme, cette nouvelle fonction devra permettre de générer les revenus permettant de la prolonger.

Les principaux défis du projet sont actuellement :

- de **déployer l'activité commerciale** de manière à pouvoir dégager des bénéfices pour les investir dans l'action menée par L'Ilot en matière de lutte contre le sans-abrisme ;
- de **renforcer le programme de (pré)formation proposé aux personnes** participant à la production des pots tout en améliorant leur encadrement.

OBJECTIFS DE LA FONCTION

Sous l'autorité de la direction générale de L'Ilot, en étroite collaboration avec la responsable de projet, le/la chef-fe de production est chargée de :

- La production des « Pots de L'Ilot » et développement des recettes
- L'encadrement et formation de l'équipe de cuisine
- La préparation et logistique des commandes clients

Il/elle participe également à la conception d'un outil de gestion informatique.

Les tâches principales sont :

✓ **Production des « Pots de L'Ilot »**

- Planification et gestion de la production (commandes fournisseurs, réservation cuisine, planification du travail des stagiaires, etc.)
- Réception marchandises (bons de livraison, facturation, retours vidanges, etc.)
- Inventaire, gestion et suivi du stock
- Management et coordination de l'équipe de production : accueil personnel, organisation équipe, préparation des ingrédients selon la fiche technique, utilisation du matériel semi-industriel (robot coupe, empoteuse électrique) , mise en bocaux, pasteurisation au four, nettoyage du matériel et de la cuisine.
- Etiquetage
- Rangement des produits entrants et produits finis
- Concevoir et tester de nouvelles recettes : développement recettes, fiches produites
- Recherche de fournisseurs (locaux et durables) et liens avec les fournisseurs

✓ **Livraisons**

- Organisation, suivi et encadrement de l'équipe de livraison (bénévoles et/ou stagiaires et/ou prestataires)
- Gestion packaging
- Préparation commandes clients
- Planning et suivi livraisons

✓ **Formation pratique :**

- Accompagner et encadrer au quotidien le personnel de cuisine
- Former et donner des explications des diverses techniques et règles du travail en cuisine : respect des normes HACCP, bio, techniques de cuissons, découpes, etc.
- Suivi des formations des stagiaires en formation sur le terrain : formation sur site, compte-rendu d'activité, participation aux entretiens d'évaluation

PROFIL RECHERCHÉ

- ✓ Formation en école hôtelière et/ou en cuisine
- ✓ Expérience de travail en cuisine
- ✓ Très bon sens de l'organisation et rigueur dans le travail (technique et administratif)
- ✓ Sens des priorités
- ✓ Résistance au stress
- ✓ Gestion d'équipe, sens de l'empathie et patience, pédagogie, compétence dans l'encadrement et l'accompagnement de personnes
- ✓ Permis B
- ✓ Libre immédiatement

CONDITIONS

Contrat : **durée déterminée de 12 mois** - possibilité de passer en CDI en fonction des résultats de la mission

Régime de travail : **60% ETP** (possibilité de faire évoluer le % de temps de travail)

Horaire : **variable**

Lieu de travail : **Be Cook** à 1020 Bruxelles jusque fin 2022 puis bâtiment de L'Ilot près du parvis de Saint-Gilles et pôle ressources de L'Ilot (1060 Bruxelles)

Rémunération : selon les barèmes en vigueur + CR

CONTACT

Avenue de la Toison d'Or, 72 – 1060 Bruxelles

Tel : 02/537 20 41 - www.ilot.be

Envoyer pour **le 31/01/2022** une lettre de motivation accompagnée d'un CV détaillé par mail à l'intention de Nathalie MOYERSOEN, responsable RH à recrutement@ilot.be