



Fiche de poste Second de cuisine (Les Mets connus)

Employeur :

Créée en 1991, [Point d'eau](#) a pour objet de lutter contre toutes les formes de précarité et de favoriser l'émancipation des personnes en situation de vulnérabilité. Elle agit selon quatre principes fondamentaux : l'inconditionnalité, l'anonymat, la gratuité, la participation.

Point d'eau met un point d'honneur à impliquer les personnes accueillies dans la vie de l'association : elles peuvent devenir bénévoles, participer à la gouvernance (certaines siègent au conseil d'administration) et contribuer activement aux projets.

L'association Point d'Eau est composée de trois entités : un accueil de jour, un chantier d'insertion professionnelle et un pôle de solidarité alimentaire. Nous travaillons sur deux sites à Grenoble :

- à *l'île verte*, pour l'accueil de jour et le pôle solidarité alimentaire (9 rue Joseph François Girot)
- au *Pôle R*, pour le chantier d'insertion *Les Mets connus* (437 avenue des Jeux Olympiques)

Accueil de jour, ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h :

- Inconditionnel, anonyme et gratuit
- Accès à l'hygiène, aux droits, aux soins
- Émancipation : activités culturelles et sportives (retrouver l'estime de soi et faire ensemble)

Insertion professionnelle, aide au retour à l'emploi :

- Chantier d'insertion : activité traiteur et conserverie [Les Mets connus](#)
- 13 personnes salariées en insertion imaginent et concoctent chaque jour les mets dans une cuisine professionnelle
- Notre attention est portée au bien-être et à l'épanouissement de chacun-e grâce à un cadre de travail bienveillant, structurant, et un accompagnement complet autour de la reprise d'emploi.

Pôle Solidarité alimentaire :

- Ramasser, cuisiner et distribuer de la nourriture de qualité et équilibrée : à la gare, dans les quartiers prioritaires de la ville, dans les squats
- Militer pour le bien-manger pour tous-tes

Cela représente une équipe de 35 salarié.es (13 salarié.es en insertion, 22 salarié.es permanents) et 250 bénévoles.

Contexte du poste :

Vous interviendrez au sein du pôle insertion professionnelle, au *Pôle R* (437 avenue des Jeux Olympiques) dans le cadre d'une structuration du travail d'équipe cuisine pour répondre à une demande de production croissante.



Missions :

- **Sous la supervision de l'encadrant-e technique d'insertion :**
 - Soutien à l'organisation de la production salée et sucrée traiteur et conserverie
 - Soutien à la gestion des approvisionnements
 - Accueil, accompagnement opérationnel et encadrement des salarié.es lors des temps de production
 - Supervision de la production et de la vente des produits
 - Suivi des stocks
- **En temps de coordination d'équipe :**
 - Participation aux réunions équipe cuisine permanente et salarié-es en insertion
 - Travail avec l'ETI et le.a chargé-e commercial-e pour planification de la production
 - Mise en lien de salarié-es en parcours avec d'éventuels recruteurs
- **Lors d'absences de l'encadrant-e technique d'insertion et en lien avec le-a coordinateur-ice et le reste de l'équipe :**
 - Organisation de la production salée et sucrée traiteur et conserverie
 - Répartition des tâches et coordination du temps de travail de l'équipe, de l'approvisionnement à la distribution
 - Planification des approvisionnements

Profil et compétences

- Gestion de la production : Mener la production en répondant aux exigences de qualité, aux normes d'hygiène et de sécurité, et de coûts de production
- Transmission et accompagnement : qualité de pédagogue, humilité, accompagnement des personnes dans leur poste au sein de la cuisine
- Relationnel : gestion des conflits, capacité d'écoute, de délégation, de fermeté, cohésion et motivation de l'équipe, grande appétence pour le travail en équipe
- Gestion d'équipe : Superviser le travail de 10 à 13 personnes avec différents niveaux d'expérience et avec une forte rotation d'équipe
- Formation : CAP cuisine ou Brevet Professionnel de cuisine est un plus, HACCP
- Permis B demandé

Relation hiérarchique : Sous la responsabilité de l'encadrant technique – chef de cuisine

Conditions d'engagement :

- CDD 12 mois, 80% (possible évolution en temps plein dès janvier 2027)
Période d'essai d'un mois. Possible évolution en CDI
- Horaire de travail : 4 jours répartis du lundi au vendredi entre 8h et 16h30 en production et/ou approvisionnement. Occasionnellement en soirée ou tôt dans la matinée.
- Rémunération : selon profil et expérience
- Avantage : 60 % mutuelle / 50% abonnement transport
- Rattaché à la convention collective des acteurs du lien social et familial – 25 jours de CP annuel + environ 8 j de congés conventionnés
- Prise de poste souhaitée : courant septembre



- Clôture des candidatures : 26/06/2026, pour des entretiens dans la semaine du 29/06/2026

Candidature LM + CV à faire parvenir à Clémence Coulais, coordinatrice des Mets connus : clemence.coulais@pointdeau.org - 06 16 01 20 87