

Offre d'emploi



Cuisinier.ière
CDI – Mars 2026, Lorient (56)



Optimism Embarcadère

L'Embarcadère

Coopérative d'insertion à but non lucratif, le Bar-restaurant L'Embarcadère, situé 22 Bd Franchet d'Espèrey à Lorient, recrute un.e cuisinier-ière en CDI à temps plein à partir de mars 2026.

L'Embarcadère est un lieu-ressource doté d'un bar-restaurant et d'activités dédiées à l'inclusion culturelle, sociale et professionnelle.

**Il ne ressemble pas à un lieu conventionnel.
C'est un lieu-ressource convivial.**

En journée, il est possible d'y trouver un accueil, une écoute et des ressources très concrètes. Les conditions de cet accueil sont portées par une démarche de sensibilisation aux droits culturels.

L'intégration des droits culturels dans notre travail nous permet de mieux reconnaître, respecter et soutenir la diversité des réalités des individus, ce qui favorise des interventions plus efficaces, respectueuses et inclusives.

Le bar-restaurant, ouvert du lundi midi au samedi soir, s'appuie sur un approvisionnement principalement local et bio. Des événements sont fréquemment organisés avec les partenaires culturels et associatifs ou à l'initiative de l'équipe pour répondre aux souhaits des participants du lieu.



Description du poste

Le ou la cuisinier·ère sera en charge de la gestion quotidienne de la cuisine du restaurant pour le service du soir, en collaboration étroite avec le responsable de cuisine. Le restaurant privilégie principalement l'approvisionnement local et bio, s'inscrivant ainsi dans un écosystème durable.



Missions

- **Gestion de la cuisine :**

Assurer le bon fonctionnement de la cuisine, de la préparation des plats à l'entretien des équipements.

- **Service en salle :**

Collaborer avec le personnel de salle pour assurer un service fluide et de qualité.

- **Respect des normes :**

Veiller à l'application des normes HACCP et à la propreté de la cuisine.

- **Engagement social :**

Participer activement à la démarche du Lieu-ressource l'Embarcadère et ses activités d'inclusions.



Profil recherché

Expériences

Minimum 3 ans d'expérience.

Compétences techniques

- Maîtrise des **techniques culinaires**,
- Connaissance approfondie des normes d'**hygiène** et de **sécurité alimentaire**,
- Capacité à **gérer des équipes** et des personnes en **parcours d'insertion**.

Compétences et qualités attendues

- Sens de l'organisation ;
- Capacité à travailler en autonomie et en équipe ;
- Sensibilité aux valeurs sociales et solidaires,
désir de contribuer à des initiatives d'inclusion.



Conditions proposées

- **Le poste est basé à Lorient (56),**
Bar-restaurant L'Embarcadère, 22 Bd Franchet d'Espérey.
- **CDI à temps plein.** Démarrage : mars 2026.
- **Dates de prise de poste :** 16 ou 23 mars 2026
- **Rémunération :** 14,40€ brut
- **Convention collective des HCR** (hôtels, cafés restaurants).
- **Horaires de travail :**
du mardi au samedi, en service continu le soir, 15h-22h
- **Environnement de travail :** cadre dynamique et solidaire,
opportunités de développement professionnel au sein d'un projet
à fort impact social.



Candidatures

Merci d'envoyer votre CV et lettre de motivations aux adresses suivantes :

- **recrutement@optim-ism.fr (Hélène Legeard)**
- **coordination@labordage.bzh (Cassie Adélaïde)**



Pour toute information complémentaire sur le poste, contactez **Cassie Adélaïde** au 07.65.15.71.46.

Ce poste offre une opportunité unique pour un·e professionnel·le passionné·e par la cuisine et engagé·e dans des initiatives sociales, souhaitant s'impliquer dans un projet innovant et solidaire.

