



OFFRE D'EMPLOI - CDI - MARS 2026

RECHERCHE CHEF.FE POUR UNE AVENTURE CULINAIRE ENGAGÉE !

SI TU ES PASSIONNÉ.E DE RESTAURATION DURABLE, SAIN ET LOCALE, DE CUISINE VÉGÉTALE, SI TU AS DÉJÀ UNE SOLIDE EXPÉRIENCE EN RESTAURATION ET QUE TU CHERCHES UN PROJET QUI COLLE À TES VALEURS, LIS CE MESSAGE !



LE PROJET MA SALADE À TOIT

Ma Salade à Toit, c'est une ferme urbaine sur une dalle de 5000 m² en toiture d'un centre commercial à Noisy-le-Grand (93). Les légumes de la ferme sont récoltés pour préparer des repas sains, locaux et gourmands. Les plats confectionnés seront proposés en livraison aux entreprises du quartier à partir d'avril 2026 et dans notre restaurant sur le toit à partir de juin 2026.



DE LA GRAINE À L'ASSIETTE



LES MISSIONS

Les missions sont riches et variées. Elles seront à affiner avec la personne recrutée :

- Mise en place du process de la cuisine au service pour un dimensionnement de 40 couverts en intérieur et 40 couverts en extérieur au restaurant sur place, et 200 repas/jour en livraison.
- Supervision de la mise en place de la cuisine et du pavillon de restauration.
- Recrutement de l'équipe cuisine (1 second, 1 chef de partie, 1 commis).
- Création culinaire : création de carte en lien avec l'esprit du projet, rédaction de fiches techniques, exécution de recettes culinaires.
- Préparation de repas avec les légumes de la ferme.
- Sourcing fournisseurs, gestion des stocks, commandes, pilotage du plan de maitrise sanitaire et respect des normes HACCP.
- Travail en collaboration avec l'équipe des fondateurs pour la mise en place de la plateforme de commande en ligne, le choix des contenants en livraisons et l'ensemble de la logistique.
- Ouverture du lundi au vendredi midi inclus, ouverture ponctuelle les soirs et week-ends en fonction de la programmation événementielle.



TON PROFIL

Nous recherchons une personne expérimentée, engagée envers la cuisine végétale et l'alimentation durable, pour accompagner le développement de l'offre de restauration, en collaboration avec les fondateurs. Professionnalisme et créativité seront essentiels pour incarner notre projet dès ses débuts :

- Solide expérience en tant que chef.fe : avoir une expérience en montage de projet est un plus !
- Autonomie et polyvalence en cuisine, personne organisée et rigoureuse.
- Sensibilité au travail avec des produits frais et locaux.
- Sens du collectif et du partage. La communication entre la maraichère et le/la chef.fe est importante pour assurer une adéquation entre les deux volets du projet.
- Flexibilité face au changement et réactivité face à des propositions de dernière minute.
- Créativité et force de proposition.
- Capacité à communiquer sur le projet lors du service (kit de communication à disposition, discours d'approche...).

INFORMATIONS PRATIQUES ET CANDIDATURE

Lieu de la ferme : 2 rue de la Pergola, 93160 Noisy-le-Grand (lieu situé à seulement 15 minutes de Nation en RER A, et très facilement accessible en véhicule).

Période souhaitée : poste à pourvoir à partir de mars 2026.

Poste en CDI à temps plein.

Rémunération : selon profil et expérience.

Pour postuler, envoie-nous CV et lettre de motivation par mail à l'adresse suivante en précisant en objet "Candidature Chef.fe - Nom Prénom" :

contact@masaladeatoit.fr

Concernant le process de recrutement :

- une première rencontre sera organisée sur la ferme avec les fondateurs, afin de voir si nos visions et valeurs se rejoignent.
- un test de dégustation culinaire sera organisé par la suite.

+ D'INFOS



