



OFFRE D'EMPLOI : Transformation alimentaire (cuisine et boulangerie) (H/F/X) - temps partiel

Contexte

Mazette est une **coopérative de travail.heureuses** qui exploite un **café-brasserie dans les Marolles** à Bruxelles. Au menu : de la **bière** fraîchement brassée à Mazette et servie directement depuis les cuves en cave, une **cuisine savoureuse** et de saison qui vient sublimer nos **pains au levain** pétris et cuits sur place ainsi qu'une série de **boissons non alcoolisées et confectionnées maison**. Le tout couronné d'un **service chaleureux** dans un **lieu convivial** et ouvert à toutes et tous, avec une petite programmation culturelle. Notre nourriture est gourmande, notre bière est désaltérante et notre pain au levain est savoureux.

Nous sommes déjà 6 à **participer collectivement à la définition de l'horeca** d'aujourd'hui et de demain dans nos différents Secteurs de travail (service, transformation alimentaire, brasserie, support, ...). Avec notre nouvelle offre alimentaire (depuis avril 2025) autour des focaccias garnies, nous sommes à la recherche d'une personne avec le **cœur sur la main**, l'envie de se **retrousser les manches** et des **idées plein la tête** pour venir compléter le trépied de "transformateur.rice.s de Mazette.

L'équipe transfo est composée aujourd'hui de 2 personnes à mi-temps: Sarah et Yosh. Une série d'étudiant.e.s et de collègues ponctuels composent également l'univers de l'équipe transfo qui s'occupe de produire sur place toute la nourriture (pains et focaccias compris) qui est servie à Mazette.

Nous sommes donc à la recherche de 1 personne pour **travailler à 30h / semaine** en trinôme avec Sarah et Yosh et qui souhaite **s'engager sur le moyen/long terme** avec nous afin de poursuivre le développement en commun d'un projet pétri d'idéaux et de bon vivre.

La nouvelle **carte** de nourriture tournée **autour du pain et des focaccias que nous produisons à Mazette et que nous garnissons de diverses manières**. Nous attendons donc une curiosité et une envie pour ce type de cuisine et pour la production boulangère.

Descriptions des tâches

La transformation alimentaire est hebdomadaire. Elle se base sur une logique où un maximum d'aliments sont transformés sur place. La sélection des matières premières respecte notre [Charte de qualité](#), ce qui inclut notamment des critères de localité, de saisonnalité et de respect de l'environnement dans la production des matières premières. Nous tendons à ce que les achats représentent 80% de matière végétale et 20 % de matière carnée.

Nous accordons donc une attention toute particulière à notre sourcing produits. Nous nous efforçons à ce que les aliments travaillés à Mazette proviennent de producteur.rice.s locaux.les et travaillant de



manière durable. Tous sont de saison, que ce soient les fruits et légumes ou bien les viandes et poissons. Une majorité viennent de producteur.rice.s en bio, cependant nous valorisons aussi les acteurs en agriculture régénérative ou les éleveurs portés sur le bien être animal. L'optimisation des denrées alimentaires fait aussi partie de notre ligne de conduite, rien ne se jette, tout se transforme. Et ce qui reste quand même à la fin est composté sur place et rendu à notre maraîcher. Toutes les semaines, l'ajout des restes alimentaires à notre compost est assurée par l'équipe de la transformation alimentaire. Tous les 2.5 mois, nous procédons aussi au retournement du compost.

Chaque semaine, nous recevons donc les légumes et autres ingrédients en début de semaine et nous les transformons et conditionnons dans des pots weck et autres contenants pendant la semaine en journée, ce qui permet à l'équipe service d'assurer la touche finale (réchauffe, dressage et envoi) pour assurer le service en continu de la cuisine jusqu'en fin de weekend.

Les tâches se déclinent en fonction de notre carte de saison, par cycle changeants de 3 semaines et consistent en:

1. Mises en place hebdomadaire : Réception et rangement des matières premières. Transformation des matières (légumes, viandes, fromages, autres) en quantités conséquentes selon la carte et la saison. A terme, nous souhaitons que chaque membre de l'équipe transfo puisse assurer des journées de production (y compris pour les produits boulangers). Une formation boulangerie en interne sera donc entamée d'emblée après la période d'acclimatation à Mazette.
2. Portionnage et organisation: les aliments sont, dès que possible, portionnés dans nos pots weck ou dans d'autres contenants afin de fluidifier au maximum le travail de l'équipe service.
3. Gestion des espaces, des aliments et des commandes : Contrôle et traitement des excédents de nourriture ainsi que la qualité et la fraîcheur des produits; gestion des stocks et conservation hygiéniques des denrées alimentaires; ordre, propreté et la sécurité en cuisine, y compris des instruments et batteries de vaisselle ; respect des normes de sécurité pendant les activités. Commandes de matières premières, contact avec nos fournisseurs, suivi des commandes, gestion des food cost et modification des menus.
4. Création et communication: réflexion en équipe sur les changements de carte, tests et amélioration de la qualité de notre offre. Transmission d'infos vers l'équipe service à propos des nouveautés, des réchauffes et de l'envoi, de l'organisation à l'envoi, etc.

Compétences et expérience recherchées

Compétences techniques :

- Familiar.ère avec tous les ustensiles habituels d'une cuisine professionnelle
- Connaissances en cuisine/cantine les plus approfondies et durables possibles
- Connaissances boulangères bienvenues mais pas indispensables
- Attentif-ve et formé.e à la sécurité humaine et alimentaire
- Organisé.e et sens des priorités
- Soigneux.se et prudent avec le matériel et les produits
- Soucieux.se du détail
- Créatif-ve

Compétences humaines:



- Travail en équipe (dont l'entraide entre les différents secteurs)
- Communicatif-ve
- Axé.e solutions, proactivité
- Autonomie de travail
- Dynamique

Cohérence avec les valeurs de Mazette.

Vif intérêt demandé pour le quartier des Marolles et sa clientèle, les produits de bouche artisanaux, le monde brassicole ainsi que la conviction dans un modèle d'alimentation durable, notamment dans la connaissance et la rencontre avec les producteur.rice.s de matières premières.

Implication demandée pour la gouvernance coopérative de l'entreprise (1 réunion par mois + intérêt dans les autres secteurs).

Ce que Mazette propose

- Un emploi rempli de sens dans une coopérative aux valeurs fortes qui s'efforce d'inventer collectivement l'horeca post-covid, en regroupant plusieurs métiers artisanaux au sein d'un lieu unique (service, transformation alimentaire, brasserie, boulangerie, ...). Un cadre de travail dynamique qui évolue beaucoup et où la participation démocratique aux décisions et l'autodétermination collective des conditions de travail est la clé de voûte du projet.
- Possibilité après 6 mois de devenir coopérateur.rice travailleur.euse et participer activement à la gouvernance, gestion d'équipe et responsabilité partagée de la gérance de la coopérative (être collectivement nos propres patrons, en somme)

Ce que Mazette offre

- Date de début prévue : Dès que possible
- Régime horaire : 30h/semaine
- Horaires : Mardi, mercredi, jeudi et vendredi sont les jours de mise en place actuellement. Lundi et mardi sont les journées de préparations boulangères. A priori, les horaires seraient lundi, mardi, jeudi et vendredi toute la journée (environ 7.5h x 4 jours). Les horaires sont déterminés au sein du secteur en fonction des besoins/absences, etc. Une flexibilité sur les horaires est bienvenue.
- Type de contrat : CDD de 6 mois (débouchant potentiellement sur un CDI avec avantages extra-légaux)
- Salaire : CP 302 – catégorie II (14,89 EUR/h BRUT)
- Ambiance de zwanze et collègues sympas dans un lieu plein de caractère. Faire les choses sérieusement sans se prendre au sérieux. ;)

Comment postuler

Si tu souhaites participer à l'aventure formidable d'inventer le modèle du café-brasserie post-covid tourné autour de l'alimentation artisanale et durable avec des collègues enthousiastes, n'hésite pas à postuler ! Envoie ton **CV** et une **lettre de motivation** ainsi que ton aliment ou plat de terroir préféré à **prod@mazette.brussels** avec pour objet "candidature au poste de transfo" avant le **15/02/2026** à 23h59. **Nous recevrons en entretien les candidats et candidates retenu.e.s au fur et à mesure de leur candidature (ne traîne donc pas à nous envoyer un mail !).**