



## Offre d'emploi chef.fe cuisine du Restaurant de la Bobine

L'association projet BOB gère la Bobine, lieu culturel situé au centre ville de Grenoble et qui rassemble : une salle de spectacle (300 places debout), 4 studios de répétition, un studio d'enregistrement, un bar et un restaurant. Projet participatif et culturel, La Bobine se veut un lieu de vie et de convergence entre musiciens amateurs, professionnels, bénévoles et public.

Le restaurant fait partie intégrante du projet. Ouvert tous les midis du lundi au vendredi à un public principalement de salariés supposant un service rapide et de qualité, il est aussi en charge de la préparation du catering pour l'accueil des artistes et des bénévoles lors des événements de la Bobine. Outil du projet associatif, la cuisine est régulièrement utilisée par les bénévoles et l'équipe bar de l'association.

L'équipe restaurant est constituée de 4 permanents : un.e chef.fe cuisinier.ère et une commise, un responsable salle et un serveur. Elle se renforce d'un saisonnier pendant les quatre mois de l'été. Le restaurant ferme les 15 premiers jours d'août et les 15 derniers jours de l'année.

Depuis deux ans, la ligne de conduite du restaurant s'est affirmée pour proposer une cuisine de qualité, simple et créative, faite maison, et basée uniquement sur des produits locaux et/ou bio. Nous souhaitons maintenir cette ligne de conduite et la développer. Nous recherchons donc un.e chef.fe cuisinier.ère convaincu.e par la pertinence de ce projet et à même de le mener à bien.

En décembre 2019, la cuisine de la Bobine sera entièrement refaite pour permettre une circulation et une qualité de travail optimum

### Missions :

Le/la chef.fe cuisinier.ière est responsable de l'activité de restauration de la Bobine, de sa qualité et de sa mise en œuvre quotidienne. Il/elle a pour mission :

- **Responsable du développement et de la mise en œuvre de l'activité de restauration en adéquation avec le projet de l'association** : force d'initiative quant au développement de l'activité dans le respect des orientations données ; proposition et suivi des actions de promotion du restaurant ; développement d'actions en lien avec les autres secteurs de l'association ; participation à la réunion hebdomadaire de l'équipe et à la mise en œuvre du projet d'activité.
- **Gestion quotidienne de l'activité de restauration** : Organisation du service, élaboration hebdomadaire des menus (à l'ardoise), confection quotidienne des plats. Préparation des caterings pour l'activité culturelle. Gestion du matériel.
- **Gestion économique et logistique de l'activité** : gestion des achats et des stocks. Réception des marchandises. Maîtrise des coûts et suivi budgétaire de l'activité. Calcul des marges et du cout catering.
- **Responsable de l'équipe salariée** : gestion de l'équipe (planning et tâches), gestion de la sécurité du personnel et respect des consignes.
- **Responsable de l'hygiène de la cuisine** : entretien de la cuisine, gestion de la traçabilité des produits, transmission des règles d'hygiène et contrôle.
- **Suivi du chantier de la nouvelle cuisine en lien avec le CA et le régisseur du bâtiment**
- Toute tâche annexe liée à ses fonctions.

### Expériences et compétences souhaitées :

- Bonne connaissance des cuisines du monde et végétariennes
- Expérience sur un poste similaire attendue
- Diplôme souhaité : min.CAP cuisine, HACCP
- Expérience en gestion d'achats et calcul des ratios coûts/prix
- Attention portée à l'hygiène

### Savoir être :

- Sensibilité à la démarche associative et à son fonctionnement (richesses et contraintes)
- Forte sensibilité aux valeurs du restaurant de la Bobine : produits frais, bio, locaux, de saison ; cuisine faite maison ; accessibilité des prix
- Pédagogue avec les utilisateurs occasionnels des équipements, dispositions et intérêt à accompagner du personnel en formation.
- Force de proposition pour le développement du restaurant
- Esprit d'équipe : Partage de l'espace de travail avec l'activité bar, esprit de coopération, échange avec l'équipe restaurant et avec l'équipe bar pour les améliorations à apporter ...

**Conditions de travail :**

- CDI temps plein - Statut Cadre - Groupe 4 de la convention collective CCNEAC.
  - NB : en vue du chantier de la cuisine le mois de décembre sera en temps partiel, mi temps.
- Horaire : 8h- 15h aucun service les soirs. Services exceptionnels les weekends
- Salaire brut mensuel : 2107,36 € + Mutuelle

Merci d'envoyer votre candidature (Lettre de motivation, CV/référence) à [recrutement@labobine.net](mailto:recrutement@labobine.net) à l'intention de M. Renaud Mignotte, Co président de Projet Bob - La Bobine.

Essai et entretien courant du mois de Novembre pour prise de poste début Décembre 2019