



OFFRE CUISINIER SNACKING

La Bobine est un lieu culturel et associatif à Grenoble qui regroupe une salle de spectacle, 4 studios de répétition, 1 studio d'enregistrement, 1 bar, et 1 restaurant. Les différentes activités sont portées par une équipe salariée et de nombreux bénévoles organisés.e.s en commissions.

Idéalement situé dans le parc Paul Mistral, le bar est un lieu de vie ouvert à tous. Restaurant le midi, il est un lieu où artistes amateurs et professionnels se croisent en journée, et devient bar en tant que tel en soirée (18h-2h) tous les jours de la semaine (sauf le dimanche). Il accueille aussi d'une façon hebdomadaire les soirées mix et les apéro concerts organisés par la Bobine. Il peut être ouvert enfin à des soirées organisées en partenariat avec d'autres associations.

Sous la responsabilité du responsable bar, vous aurez pour tâche d'élaborer et de réaliser le snacking du soir.

MISSIONS ET PROFIL

- Élaborer une carte en accord avec la charte du restaurant et les valeurs de la bobine.
- Gestion quotidienne de la préparation et de l'envoi des différents produits de l'offre snacking.
- Gestion des stocks et commande des marchandises.
- Talent culinaire affirmé, bonne connaissance des cuisines du monde et végétariennes (street food, finger food)
- Force d'initiative quant au développement de l'activité dans le respect des orientations données ; proposition et suivi des actions de promotion du bar ; développement d'actions en lien avec les autres secteurs de l'association.
- Promouvoir le projet associatif via la découverte de produits locaux
- Gestion de l'ouverture et de la fermeture de la cuisine.
- Responsable de l'hygiène de la cuisine: entretien de la cuisine, gestion de la traçabilité des produits, application des règles d'hygiène et contrôle. (répondre aux normes HACCP) Le tout en collaboration avec l'équipe du midi et le responsable bar.
- Toute tâche annexe liée à ses fonctions.

COMPÉTENCES ATTENDUES

- Expérience exigée.
- Forte sensibilité aux valeurs du restaurant de la Bobine: produits frais, bio, locaux, de saison ; cuisine faite maison; accessibilité des prix.
- Ponctualité, sérieux, rigueur et dynamisme.
- Sens du service, sensible au fonctionnement associatif.
- Travail d'équipe, sens de l'organisation.

CONDITIONS DU CONTRAT

- Du lundi au Vendredi de 16h à 23h. Possibilité de travailler certains Samedi en fonction de la programmation Culturelle.
- CDD de 8 mois de 30h hebdomadaire – Essai puis prise de poste Mars - Avril 2022.
- Possibilité d'évolution vers un CDI
- Possibilité de passage vers un 35h en fonctions des résultat de la première année
- Brut mensuel : 1442.49€

CONTACT POUR POSTULER

merci d'adresser, au plus vite, votre CV et votre lettre de motivation à l'intention de M et Mme les co président.es, à l'adresse suivante: recrutementbar@labobine.net