



# OFFRE D'EMPLOI Cuisinier.e Snacking

**Région :** Auvergne-Rhône-Alpes

**Département :** 38 - Isère

**Type de métier :** Bar / Restaurant

**Type de contrat :** CDD

**Temps de travail :** 35h / semaine

**Niveau de rémunération :** Groupe 6 de la CCNEAC

**Prise de poste :** à pourvoir au plus tôt – Essai dès que possible

## PRÉSENTATION DE LA STRUCTURE

La Bobine est une salle de concert au service des droits culturels. Lieu de vie et de rencontre entre musiciens amateurs, professionnels, vie associative et public, ce lieu culturel participatif et indépendant fonctionne grâce à une équipe de 20 salarié.e.s et de 120 bénévoles. La Bobine regroupe une salle de spectacle de 300 places, 4 studios de répétition, 1 studio d'enregistrement, 1 bar et 1 restaurant et qui propose presque 200 événements par an : Concerts, Spectacles Jeune Public, Arts de la rue, Arts plastiques, Arts culinaires, Jeux...

L'association fonctionne selon des modèles de gouvernance partagée et de participation inspirés de la sociocratie.

L'équipe du restaurant est constituée de cinq permanents : 4 le midi (un chef de cuisine, une seconde, un responsable de salle, une serveuse) et 1 le soir (cuisinier.e snacking).

La ligne de conduite du restaurant s'est affirmée pour proposer une cuisine majoritairement végétarienne, de qualité, simple et créative, faite maison et basée uniquement sur des produits locaux et/ou bio.

## MISSIONS DU POSTE

Sous la responsabilité du Chef de cuisine, le.la Cuisinier.e Snacking élabore la carte du soir et gère la production culinaire du Bar de la Bobine.

## DESCRIPTIF DES MISSIONS

- Élaborer (avec le chef de cuisine) la carte du soir et la faire évoluer au cours des saisons.
- Gérer la production culinaire du soir en travaillant avec des produits bios, frais et de saison.
- Vérifier les préparations (gustation, analyse et rectification).
- Répondre aux annonces et commandes faites au bar.
- Mettre en valeur, dresser et envoyer les préparations
- Accompagner l'équipe du bar dans la mise en place, la production culinaire, et l'articulation entre la cuisine et le bar.
- Gérer les stocks, les commandes, les quantités et les marges.
- Assurer l'hygiène de son poste de travail, du matériel de cuisine et le respect des normes HACCP
- Toute tâche annexe liée à ses fonctions.

## SAVOIR-ÊTRE / SAVOIR-FAIRE

- Expérience exigée.
- Maîtrise du fonctionnement d'une cuisine et de la production culinaire & des normes HACCP.
- Ponctualité, sérieux, rigueur et dynamisme.
- Sensibilité à la transition écologique dans la restauration (bio, local, fait-maison, végétarien...)
- Sensibilité et capacité à travailler de manière collaborative et participative.
- Respect des valeurs de l'association (sociocratie, communication non violente, lutte contre les discriminations, égalité de genre(s), ...)
- Travail d'équipe, sens de l'organisation.

## CONDITIONS D'EXERCICE

- Horaires : du lundi au vendredi de 16h à 23h.
- Temps de travail lissé de 35h hebdomadaires.
- Participation à la gouvernance partagée de la Bobine via le « cercle » de décisions du Restaurant.
- Avantages sociaux : tickets-restaurants, droits FNAS, droits CSE (congé menstruel, aide au déplacement écologique, aide alimentaire, aide à la naissance, aide aux obsèques...)

## PROCÉDURE DE RECRUTEMENT

- Poste à pourvoir au plus tôt – Essai dès que possible
- Date de clôture des candidatures : le 15/11/2022 à 23h57.
- Candidatures (CV + lettre de motivation) uniquement par mail à [resto@labobine.net](mailto:resto@labobine.net)
- Possibilité de CDI par la suite