



# OFFRE DE POSTE

## Chef.fe de cuisine

**Région :** Auvergne-Rhône-Alpes

**Département :** 38 - Isère

**Type de métier :** Bar / Restaurant

**Type de contrat :** CDI

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

**Salaire mensuel brut (en euro) :** 2 199,51 €

**Niveau de rémunération :** Groupe 4 – Échelon 1 de la CCNEAC

### **Présentation de la structure**

La Bobine est une salle de concert au service des droits culturels. Lieu de vie et de rencontre entre musicien.ne.s amateur.e.s, professionnel.le.s, vie associative et public, ce lieu culturel participatif et indépendant fonctionne grâce à une équipe de 25 salarié.e.s et de 120 bénévoles.

Le restaurant fait partie intégrante du projet associatif et culturel. **Ouvert tous les midis du lundi au vendredi**, entre 30 et 80 couverts, 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.

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

L'équipe du restaurant est constituée de **cinq permanent.e.s** : 5 le midi (un.e chef.fe de cuisine, un.e seconde, un.e apprenti.e, deux serveur.se.s) et 1 le soir (cuisinier.e snacking). Le restaurant ferme les 15 premiers jours d'août et les 15 derniers jours de l'année.

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

### **Missions du poste**

**Sous la responsabilité du Coordinateur général, le.la chef.fe de cuisine est responsable de l'activité de restauration de la Bobine, de sa qualité et de sa mise en œuvre quotidienne.**

### **Descriptif des missions**

#### **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 sur le développement et l'animation du restaurant (musique, déco, nouvelles formules et produits...)
- Proposition et suivi des actions de promotion du restaurant
- Développement d'actions en lien avec les autres secteurs de l'association
- Contribution à l'ambiance musicale du lieu en adéquation avec la ligne artistique défendue par l'association
- Participation à la réunion mensuelle de l'équipe et à la mise en œuvre du projet associatif

#### **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 (concerts, spectacles, résidences, etc)
- Gestion du matériel de cuisine

#### **Gestion économique et logistique de l'activité**

- Gestion des achats et des stocks
- Réception des marchandises
- Maîtrise des coûts
- Calcul des marges et du coût catering

#### **Responsable de l'équipe salariée du restaurant**

- Gestion de l'équipe (planning et tâches)
- Gestion de la sécurité du personnel et respect des consignes
- Garant.e des valeurs de l'association (sociocratie, communication non violente, lutte contre les discriminations, prévention et lutte contre les violences sexistes et sexuelles, égalité de genre(s), ...) de l'équipe du Restaurant

LA BOBINE - LIEU CULTUREL À PARTAGER - PARC PAUL MISTRAL - GRENOBLE

★ CONCERTS - SPECTACLES ★ BAR-RESTO ★ STUDIOS ★ ACCOMPAGNEMENT ★ ACTION CULTURELLE ★ Association projet BOB/LA BOBINE- N° SIRET : 43190358200036 - Code APE : 9002Z - TVA : FR84431903582 Licences : PLATESV-R-2020-009470 / PLATESV-R-2020-009467 / PLATESV-R-2020-009468

### **Responsable de l'hygiène de la cuisine :**

- Entretien de la cuisine
- Gestion de la traçabilité des produits
- Transmission des règles d'hygiène et contrôle

### **Savoir-être**

- Capacité d'écoute, de médiation, et de travail en équipe
- Capacité à travailler de manière collaborative et participative
- Capacité d'organisation, de rigueur et de méthode
- Capacités à rechercher des solutions et des améliorations
- Sens de l'initiative, force de proposition
- Sens des responsabilités et esprit de décision
- Sensibilité à la transition écologique dans la restauration (bio, local, fait-maison, végétarien...)
- Sensibilité au principe de la gouvernance partagée
- Respect des valeurs de l'association (sociocratie, communication non violente, lutte contre les discriminations, prévention et lutte contre les violences sexistes et sexuelles, égalité de genre(s), ...)

### **Savoir-faire**

- Très bonne connaissance de la **cuisine végétarienne**
- Expérience sur un poste similaire attendue
- Expérience en gestion d'achats et calcul des ratios coûts/prix
- Maîtrise du fonctionnement d'une cuisine et de la production culinaire & des normes HACCP.

### **Conditions d'exercice**

- Horaires : du lundi au vendredi de 8h à 15h.
- 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 début février 2023 (négociable)
- Date de clôture des candidatures : Dimanche 29 janvier 2023 à 23h59.
- Candidatures (CV + lettre de motivation) uniquement par mail à [recrutement@labobine.net](mailto:recrutement@labobine.net)