

OFFRE DE POSTE

Cuisinier.e



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) : 1931,44 €
Niveau de rémunération : Groupe 5 - 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 23 salarié.e.s et de 120 bénévoles.

Le restaurant fait partie intégrante du projet associatif et culturel. **Ouvert tous les midis du mardi au samedi**, entre 35 et 70 couverts, il est aussi en charge de la préparation du **catering** pour les équipes et 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 flexitarienne**, avec une offre **végétarienne** importante, de qualité, simple et créative, faite maison et avec la volonté de favoriser les **produits locaux et/ou bio**.

L'équipe du restaurant est constituée de **quatre permanent.e.s** : deux cuisinier.e et deux serveur.se.s. Le restaurant ferme les 15 derniers jours de l'année, le lundi, le dimanche et les jours fériés.

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 cuisinier.e est co-référent.e de la cuisine de la Bobine, de sa qualité et de sa mise en œuvre quotidienne.

Descriptif des missions

Gestion quotidienne de l'activité de cuisine en binôme avec l'autre cuisinier.e

- Organisation du service, élaboration hebdomadaire des menus (carte hebdomadaire)
- Confection quotidienne des plats
- Préparation des caterings pour l'activité culturelle (concerts, spectacles, résidences, etc) et l'équipe du bar
- Gestion des achats et des stocks
- Réception des marchandises
- Maîtrise des coûts
- Gestion du matériel de cuisine

Co-Responsable de l'hygiène de la cuisine :

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

Participe au développement et à 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
- Participation aux réunions mensuelles de l'équipe Restaurant et à la mise en œuvre du projet associatif

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), ...)

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

Savoir-faire

- 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 mardi au samedi de 8h30 à 15h30 (adaptable).
- 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 aux loisirs...)

Procédure de recrutement

- Poste à pourvoir début juin 2024
- Essai dès le 15 mai 2024
- Candidatures (CV + lettre de motivation) par mail à recrutement@labobine.net ou en passant sur place