



OFFRE DE POSTE Employé.e de Snack

Région : Auvergne-Rhône-Alpes

Département : 38 - Isère

Type de métier : Bar / Restaurant

Type de contrat : CDD - Avril/Septembre

Temps de travail : 35h / semaine

Salaire mensuel brut (en euro) : 1870,99 €

Niveau de rémunération : Groupe 6 - 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 musiciens amateurs, professionnels, vie associative et public, ce lieu culturel participatif et indépendant fonctionne grâce à une équipe de 17 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.

Idéalement situé dans le parc Paul Mistral, le bar est un lieu de vie ouvert à toutes. Restaurant le midi, il est un lieu où artistes amateurs et professionnels se croisent en journée, et devient Bar en tant que tel à partir de 18h du mardi au samedi. Il accueille aussi régulièrement des événements culturels divers organisés par La Bobine ou en partenariat avec d'autres associations.

Missions du poste

Sous la responsabilité de la Coordinatrice générale et de la Coordinatrice du Bar, l'Employé.e de Snack élabore la carte du soir et produit le snack du Bar de la Bobine.

Descriptif des missions

- Élaborer (avec les Cuisinier.e.s et la Coordinatrice du Bar) la carte du soir et la faire évoluer au cours des saisons : frites, planches apéros, tapas, dipping, croques-monsieurs, etc.
- Gérer la production culinaire du soir
- 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
- 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 appréciée.
- Maîtrise du fonctionnement d'une cuisine et de la production culinaire & des normes HACCP appréciées
- Ponctualité, sérieux, rigueur et dynamisme.
- Sensibilité et capacité à travailler de manière collaborative et participative.
- Respect des valeurs de l'association (gouvernance partagée, communication non violente, lutte contre les discriminations, égalité de genre(s), ...)
- Travail d'équipe, sens de l'organisation.

Conditions d'exercice

- Horaires : du mardi au samedi de 16h à 23h.
- Temps de travail lissé de 35h hebdomadaires.
- Participation à la gouvernance partagée de la Bobine
- Avantages sociaux : tickets-restaurants, droits FNAS, droits CSE (congé menstruel, aide au déplacement écologique, aide aux loisirs...)

Procédure de recrutement

- Poste à pourvoir début avril 2025
- Essai dès que possible
- Candidatures (CV + lettre de motivation) par mail à coordinationgenerale@labobine.net ou en passant sur place

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