



Le Bistrot de la Place recherche un.e Chef cuisinier.e associé.e

Le Bistrot de la Place (<https://www.facebook.com/bistrotdeplacecelles>) est un bar-restaurant, dépôt de presse, au fonctionnement coopératif, ouvert toute l'année sur la place de Clelles dans le Trièves au pied du Vercors.

Après huit ans d'activité, l'équipe actuelle d'associés fondateurs, passe le relais de la gestion à une nouvelle équipe qui fera perdurer le projet.

Le Bistrot en quelques mots

Le Bistrot de la Place est animé par une équipe d'associés et de salariés à l'année ou saisonniers pour la période estivale. Tous sont embauchés par le biais du Groupement d'Employeurs "Huguette" (<https://ge-huguette.org/>) dont Le Bistrot est membre fondateur.

Grâce à un solide réseau de producteurs, nous proposons une cuisine 100% maison, de saison, à partir de produits majoritairement bio et locaux. En 2019 nous avons créé une ferme en maraîchage bio pour approvisionner en direct les cuisines du bistrot.

Des concerts et événements sont organisés tout au long de l'année.

L'activité est saisonnière, nous passons de 20 couverts en moyenne l'hiver à une cinquantaine l'été, avec des pics de 100 couverts les midis, 150 les soirs de concert.

Nous avons également une activité de restauration collective et fournissons les repas de deux écoles.

Nos valeurs

Les valeurs qui ont fait vivre le projet jusqu'à aujourd'hui et que la nouvelle équipe souhaite faire perdurer sont :

- ★ La mixité de publics et l'accessibilité financière
- ★ Soutien à l'agriculture paysanne locale pour la cuisine maison
- ★ Participation à l'animation, au lien social et à la vie du village



La nouvelle équipe

Nous sommes une équipe de trois repreneurs.euses, dont deux actuels salariés du Bistrot. Nous cherchons une quatrième personne avec un profil de Chef cuisinier.e afin de créer une équipe solide pour une reprise sereine.

Spécificités du contrat

- Poste de chef cuisinier en binôme, avec responsabilités dans la cuisine commerciale et la cuisine de restauration collective
- Lieu de travail à Clelles - 38930 (gare TER à proximité, possibilité de logement sur place en colocation)
- Idéal Temps plein, 35h
- Prise de poste en CDI avec période d'essai et évolution vers l'association
- Ouverture 6j/semaine, pas de coupures (ou exceptionnel), minimum 2 jours de repos consécutifs
- Forte saisonnalité (grosse charge de travail pendant la saison d'été -juillet, août, septembre)
- Embauche via "Huguette", le Groupement d'Employeurs du Trièves
- Salaire de départ à 1500€ net, évolution à discuter ensemble. Mutuelle d'entreprise, avantages de la politique sociale du GE (notamment le marché des salarié.es).
- Poste à pourvoir à partir de septembre 2024

Profil recherché

- Expériences souhaitées en cuisine
- Expérience en cuisine avec des produits frais et de saison
- Autonomie et force de proposition dans le travail
- Goût et qualités pour la coopération et le dialogue
- Adhésion aux valeurs du Bistrot
- Motivation pour faire vivre une SCOP et l'intégrer en tant qu'associé.é
- Motivation pour participer activement au procès de reprise et réflexion du bistrot avec l'équipe de repreneurs
- Intérêt pour la gouvernance partagée et le travail coopératif, motivation pour suivre des formations avec l'équipe de repreneurs.euses

Plus de renseignements : 06 61 69 89 90

Envoyez CV et lettre de motivation à : lebistrotdeplace@laposte.net

Date limite pour postuler : 31 août 2024