

SCIC LE CHAMP COMMUN (56) : CUISINIER.E CDI - 35 H / semaine

Type de contrat : CDI 35h/semaine

Date limite pour la réception des candidatures : 3 Août 2021

Dates d'entretien : à partir du 22 septembre 2021

Date d'embauche : 1^{er} octobre 2021

Lieu de travail : Augan (56)

Personnes référentes : Camille Jarno et Nadja Bedock

CONTEXTE

« Le Champ Commun » est une société coopérative d'intérêt collectif (SAS- SCIC), créée en décembre 2009 et fondée sur la réappropriation des commerces de proximité, dans un mode de gestion collective avec et au service des habitants. Elle est située dans le Morbihan à Augan, village dynamique de 1500 habitants.

Ses 190 associéEs ont développé depuis plus de 10 ans une **épicerie**, notre Garde-Manger, un **bar café-concert**, notre Estaminet, une **Cantine**, notre restaurant, une **brasserie**, produisant l'Auganaise, notre bière locale, une activité d'**essaimage** et d'accompagnement de porteurs de projet ainsi qu'une **Auberge**, proposant une activité d'hébergement.

La Cantine du Champ Commun, existe depuis le 5 février 2019. Elle propose des menus à partir de produits locaux, bio et le tout fait maison. La Cantine est ouverte du mardi au vendredi midi, ainsi qu'une formule burgers est proposée le vendredi et samedi soir. L'Estaminet, la Cantine et l'Auberge fonctionne avec 5 salariéEs pour assurer le fonctionnement du bar, service restauration, programmation culturelle et hébergement. Le recrutement concerne le remplacement d'un de nos cuisiniers. L'équipe du bar, auberge et l'équipe cuisine travaille au quotidien ensemble.

La coopérative emploie aujourd'hui 13 personnes Ensemble, elles représentent un collectif d'une vingtaine de salariéEs et promeuvent **la répartition égale des salaires** et de la **responsabilité de l'équipe sur les différentes activités**.



MISSIONS :

- Assurer et réaliser l'offre de restauration en concertation et en équipe avec la cuisinière : 1 formule carnée (entrée + plat + dessert) et 1 formule végétarienne (entrée + plat + dessert) à base de produits bio et locaux (entre 10 et 50 couverts)
- Réalisation de la restauration du vendredi et samedi soir burgers maison ou repas à thème selon les événements liés à la programmation culturelle (entre 20 et 100 couverts)
- Entretien de la cuisine et suivi des règles HACCP
- Gestion des commandes et maîtrise des coûts de revient
- Valoriser des produits bio de l'épicerie
- Réalisation de l'offre de restauration en lien avec les accueils spécifiques liés à l'auberge et la salle d'activités, avec ou sans service
- Participer à la réunion hebdomadaire de l'équipe RAB

PROFIL RECHERCHE :

Sur l'ensemble de ces missions, la/le salariéE devra faire preuve de :

- Rigueur
- Organisation
- Anticipation
- Autonomie
- Créativité
- Adaptabilité
- Résistance au stress
- Sens de l'accueil
- Tenue irréprochable
- Capacité à travailler en équipe
- Sensibilité pour les alternatives de relocalisation des activités économiques et le travail en coopérative.

DIPLOME ET COMPETENCES REQUISES :

- CAP cuisine (avec expérience), diplôme d'hôtellerie ou expérience significative exigée
- Maîtrise de la méthode HACCP et de la réglementation en restauration commerciale

CONTRAT :

CDI 35h/semaine, travail les midis du mardi au vendredi midi, le vendredi soir et samedi soir, avec une flexibilité demandée car possibilité de travail en astreintes et hors créneaux.

Rémunération : Sur la base du SMIC + titres restaurant ; salaire appliqué à l'ensemble de l'équipe dans un principe d'horizontalité.

CONDITIONS D'EMBAUCHE :

Date d'embauche : **le 1^{er} octobre 2021.**

Les rencontres préalables à l'embauche seront organisées **entre le 22 et 26 septembre.**

CV ET LETTRE DE MOTIVATION A ENVOYER A :

(préciser « offre cuisinier »)

estaminet@lechampcommun.fr

ou à :

SCIC LE CHAMP COMMUN

1, rue du Clos Bily à 56 800 AUGAN