

Le Champ Commun

DÉBUTANTS
ACCEPTÉS

RECHERCHE CUISINIER / CUISINIÈRE



35 H / semaine

Type de contrat : CDD 6 mois à 1 an

Date limite pour la réception des candidatures :

17 avril 2022

Dates d'entretien : à partir du 20 et 21 avril 2022

Date d'embauche : 25 avril 2022

Lieu de travail : Augan (56)

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 1600 habitants.

Ses 208 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 fonctionnent 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 14 personnes Ensemble, elles représentent un collectif de salarié.e.s qui promeuvent la répartition égale des salaires et 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
 - Valorisation 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
 - Participation 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.



DIPLÔME ET COMPÉTENCES REQUISES :

• DÉBUTANTS ACCEPTÉS !

- CAP cuisine, diplôme d'hôtellerie ou expérience significative si possible
- Maîtrise de la méthode HACCP et de la réglementation en restauration commerciale
- Expérience des plats traditionnelles carnés serait un plus

CONTRAT :

CDD 35h/semaine, travail les midis du mardi au vendredi, 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 **25 avril 2022**.

Les rencontres préalables à l'embauche seront organisées entre le 20 et 21 avril 2022.

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

