



SCIC LE CHAMP COMMUN (56) :
OFFRE EMPLOI CUISINIÈRE/ CUISINIER
CDD 6 MOIS (octobre 2018—mars 2019) 35 H / semaine

Type de contrat : CDD 6 MOIS (octobre 2018 – mars 2019) 35h/semaine

Date limite pour la réception des candidatures : 14 septembre 2018

Dates d'entretien : 19 et 20 septembre 2018

Date d'embauche : le 2 octobre 2018

Lieu de travail : Augan (56)

Personne référente: Adrien LEJAS

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 de la communauté. Elle est située dans le Morbihan à Augan, village dynamique de 1500 habitants.

Ses 175 associéEs ont développé depuis plus de 8 ans une **épicerie communautaire**, notre Garde-Manger, un **bar café-concert**, notre Estaminet et une **brasserie**, produisant l'Auganaise, notre bière locale, vendue au bar et à l'épicerie. Pour compléter son offre d'accueil, Le Champ Commun a également transformé un ancien hangar en **salle d'activités multifonctions**. D'une capacité de 60 places, elle est idéale pour accueillir tous événements tels que séminaires, formations, événements familiaux et privés, ...

L'ouverture de l'**Auberge** – depuis début août 2018 – s'inscrit dans une perspective de renforcement des activités actuelles et de développement de la coopérative par la mise en exploitation d'une activité d'**hébergement collectif** (25 couchages) **et de restauration** (restauration pour les groupes en séjour ; restauration en lien avec les événementiels portés par la coopérative et/ou du tissu associatif local ; ...).

Toutes les prestations de restauration sont aujourd'hui assurées essentiellement au moyen des **produits locaux et de saison** en vente au Garde-Manger ou en s'approvisionnant directement auprès des producteurs locaux.

La coopérative emploie aujourd'hui 10 personnes et travaille en partenariat direct avec 3 associations locales, sociales et culturelles. 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**.

Pour en savoir plus : estaminet@lechampcommun.fr

tel: 02.97.93.48.51 (demander Adrien LEJAS)

<http://www.lechampcommun.fr>

<https://www.facebook.com/LeChampCommun>

RESPONSABILITES GENERALES DU POSTE :

Suite à l'ouverture de l'**Auberge et le lancement des activités d'hébergement et restauration**, nous recherchons une **CUISINIÈRE/ un CUISINIER avec expérience**, ayant l'envie de s'investir dans le **portage et le développement de l'activité de restauration**.

MISSIONS :

En lien étroit avec l'équipe de salariéEs de la coopérative, plus particulièrement les responsables du bar-café-concert et les gestionnaires de l'activité d'hébergement, la cuisinière/ le cuisinier sera **chargé(e) de** :

- Développer une offre de restauration de type *restaurant ouvrier (menu unique avec alternative végétarienne; pas de carte) 4 midis par semaine, du mardi midi au vendredi midi* (entre 10 et 50 couverts en 1 à 2 service(s));
- Assurer la **restauration du vendredi soir** (*burgers maison ou menus à thème*, selon les événements liés à la programmation culturelle ; entre 20 et 100 couverts) ;
- Assurer la **préparation des matières premières** pour les *assiettes apéritives* qui proposées au bar du mercredi soir au dimanche soir et développer l'offre;
- **Pour l'ensemble des prestations de restauration** : élaborer les repas avec un maximum de produits locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable ; gérer les commandes, approvisionnements, menus ; proposer des alternatives végétariennes ;
- Assurer le suivi et l'hygiène de la cuisine pendant et après la confection des repas.

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 et à déléguer (des renforts de la part de l'équipe sont prévus sur la préparation des repas et/ ou la plonge en fonction du taux de fréquentation);
- sensibilité pour les alternatives de relocalisation des activités économiques et le travail coopératif.

DIPLOME ET COMPETENCES REQUISES :

- CAP cuisine (avec si possible première expérience semi-autonome), diplôme d'hôtellerie ou expérience significative souhaitée;
- Maîtrise de la méthode HACCP et de la réglementation en restauration commerciale ;
- Une formation voire une expérience significative en activité de conserverie/ transformation alimentaire est un plus (essentiellement fruits et légumes).

CONTRAT :

CDD de **6 mois** (octobre 2018 - mars 2019) ; **35h/semaine**, travail les midis du mardi au vendredi midi et le vendredi soir. Poste susceptible d'évoluer et de se pérenniser en fonction du développement de l'activité de restauration.

Rémunération : SMIC horaire: 10.09 € brut./ heure

CONDITIONS D'EMBAUCHE:

Date d'embauche : **le 2 octobre 2018**.

Les rencontres préalables à l'embauche seront organisées **les 19 et 20 septembre 2018**.

CV ET LETTRE DE MOTIVATION A ENVOYER A :

(préciser « offre cuisinier »)

SCIC LE CHAMP COMMUN

PROJET « RESTAURATION »

1, rue du Clos Bily à 56 800 AUGAN

ou à : estaminet@lechampcommun.fr