



LE BRUIT QUI COURT

La 'SCOP Le Bruit Qui Court' recherche un nouveau membre dans son équipe,
spécialisé en cuisine - tapas.

Type de contrat : CDI

Heure : 23,5H/sem

Date d'entretien : Du 5 au 16 Septembre

Date d'embauche : Début Octobre

Description de la structure :

Le « Bruit Qui Court » est un bar-restaurant culturel et solidaire monté en Société Coopérative et Participative (SCOP) en Janvier 2013 à Chambéry. Ses principaux objectifs visent à :

- valoriser l'agriculture locale et/ou bio et/ou équitable par son offre de produits.
- se faire relais d'initiatives associatives et collectives porteuses de sens
- offrir un lieu d'expressions culturelles, de convivialité et de détente, accessible à tous et à toutes.

Pour cela on y trouve de nombreux temps et activités: restauration traditionnelle le midi, bar-tapas le soir, programmation culturelle, ateliers, Amap, rencontres, débats ... Le « Bruit Qui Court » peut se définir comme lieu de vie, de découverte culinaire, d'alternatives et de loisirs.

Descriptif du poste :

Le Bruit Qui Court recrute un membre de l'équipe, f/h, pour un poste de cuisinier polyvalent, ayant la volonté de s'investir dans le projet global de la SCOP.

La personne recrutée sera chargée de

- définir l'ardoise des tapas
- la préparation du dressage et de l'envoi des commandes
- de la plonge, du rangement et du nettoyage de la cuisine en fin service.

Référent-e de l'activité tapas, il-elle sera amené à se questionner et faire évoluer l'offre, tout en sachant prendre en compte le projet global du lieu.

-Il/elle participera à la vie, aux choix de gestion et d'orientations de la SCOP notamment lors des réunions d'équipe (environ 1 fois toutes les 2 semaines)

Ce poste sera complété par un temps service en salle, 1 fois par semaine.

Profil recherché :

- Connaissance et expérience en cuisine (*une formation dans ce domaine ou une expérience significative serait un plus.*)
- Personne rigoureuse et organisée capable de respecter les normes sanitaires et de sécurité en cuisine (*une formation HACCP serait un plus*)
- Intérêt pour une pratique consciencieuse de la cuisine: produits locaux/biologiques, cuisine végétarienne, limiter le gaspillage, cuisine de saison ...
- Créatif, à l'écoute, autonome et enthousiaste.
- Capacité d'adaptation, d'analyse et de remise en question.
- Désir d'investissement de manière pérenne au sein d'un projet collectif.
- Intérêt pour le projet global et ses valeurs.
- Une expérience et/ou des compétences en service pourraient être un plus.

Conditions pratiques:

- Ce poste est proposé sur une base d'un 23,5H/semaine, avec un samedi soir sur deux travaillé.
 - Rémunération horaire: 9.86€/H Brut + avantage en nature repas + participations aux salariés (accord de participation)
- Ce poste est proposé avec volonté d'ouverture au sociétariat, 1 an après la date d'embauche, si les deux partis l'approuvent.

Contact et conditions pour postuler:

Envoyer CV et lettre de motivation à "contact@bruitquicourt.fr" avant le **9 Septembre** Le poste est à pourvoir début Octobre.

