



<b>Poste</b>	<b>Second de cuisine</b>
Lieu	Grenoble
Entité	Le Bar Radis
Sous la responsabilité	Gérance Restaurant
Type de contrat	CDI, 35H
Rémunération	1400 euros net / mois

### **À propos de nous**

Le Bar Radis est un projet de maison de l'agriculture urbaine et de l'alimentation saine et durable. Cet espace que l'on pourrait qualifier de Tiers Lieu se veut solidaire et inclusif.

Imaginé en 2017 par l'association Cultivons Nos Toits, la micro-brasserie Maltobar et le restaurant La Tête à l'Envers, ce lieu est un véritable laboratoire de la transition alimentaire, ayant pour mission de regrouper et renforcer les liens entre les acteurs locaux du système alimentaire, de rendre accessible une alimentation saine et durable à tous et toutes, et enfin d'accompagner l'ensemble des citoyens du territoire grenoblois vers des pratiques alimentaires, environnementales, sociales et économiques plus saines, plus durables et plus solidaires.

Pour cela le projet s'appuie sur un bar, un restaurant, un atelier de transformation alimentaire, un café associatif, un espace de maraîchage et une programmation culturelle variée.

Sous forme de société coopérative, la gouvernance de l'entreprise est partagée entre 11 associé.e.s. Chaque salarié.e.s peut aspirer à rejoindre le collectif d'associé.e après 12 mois passé dans l'entreprise tel qu'il est inscrit dans nos statuts.

### **À propos de vous**

Vous êtes formé à travailler des produits de saison et avez une appétence pour les recettes végétariennes

Vous avez des compétences en pâtisserie et boulangerie

Vous possédez le permis B

Vous possédez des qualités managériales vous permettant d'encadrer une équipe de 3 à 5 personnes.

Vous possédez une rigueur importante (sécurité, hygiène) et du sang-froid en toutes circonstances.

Vous êtes capable de prendre des décisions rapides et de travailler sous pression.

Vous êtes organisé et vous êtes capable de déléguer et de motiver l'équipe

Vous êtes un bon communicant et vous savez dire ce qui va / ce qui ne va pas quand il le faut

Vous n'êtes pas effrayé à l'idée de réaliser un service à 80 couverts

### **Activités principales**

Vous serez le co-responsable de tous les aspects de la vie de la cuisine : son management et construirez avec la gérance l'offre culinaire.

Pour cela vous devrez :

#### **Cuisine :**

- Réaliser les préparations, connaître tous les postes
- Gérer les stocks (commandes), vérifier les livraisons, la qualité des matières premières et le respect de la charte.
- Passer les commandes et éventuellement aller faire les courses d'appoint
- Veiller au respect des recettes, cuissons, assaisonnements, dressages
- Veiller au bon fonctionnement du matériel



- Veiller au respect de l'hygiène, des normes de sécurité, en fin de service, nettoyage de la cuisine
- Gérer le service (annoncer les bons, définir ordre de priorité)
- Anticiper les préparations du lendemain

**RH :**

- Participer au recrutement des employés (cuisine et service)
- Manager ses équipes (organiser les tâches de travail)
- Veiller aux bonnes relations entre la cuisine et la salle

**Gestion :**

- S'assurer que les factures soient bien transmises au service comptabilité
- Participer à l'élaboration des menus et des recettes (en cohérence avec la politique de prix et l'identité du restaurant et en lien avec le gérant cuisine et son équipe)
- Au besoin, négocier les tarifs avec les fournisseurs

Si vous êtes intéressé par ce poste merci d'envoyer CV + lettre de motivation à [lebarradis@gmail.com](mailto:lebarradis@gmail.com) avant le 1<sup>er</sup> Juillet. Les entretiens d'embauche auront lieu début Juillet pour une prise de poste dès que possible.