



Le Bistrot de la Place

recrute

un.e Chef cuisinier.e en CDI

La SCOP Bistrot de la Place (<https://www.facebook.com/bistrotdeplaceclelles>) est un bar-restaurant, dépôt de presse, au fonctionnement coopératif, ouvert toute l'année sur la place de Clelles dans le Trièves au pied du Vercors.

Le Bistrot en quelques mots

Le Bistrot de la Place est animé par une équipe d'associé.e.s et de salarié.e.s à l'année aidé.e.s par des saisonniers pour la période estivale. Grâce à un réseau local de producteur.ices, nous proposons une cuisine 100% maison, de saison, à partir de produits majoritairement bio et locaux.

Des concerts et événements sont organisés tout au long de l'année.

L'activité est saisonnière, nous passons de 20 couverts en moyenne l'hiver à 50 l'été, avec des pics de 100 couverts les midis, 150 les soirs de concert.

Nous avons également une activité de restauration collective et fournissons les repas de deux écoles.

Enfin nous proposons ponctuellement nos services pour une cuisine traiteur à emporter et parfois sur place.

Nos valeurs

Les valeurs qui font vivre le projet sont :

- ★ La mixité de publics et une cuisine accessible à tous.tes
- ★ Soutien à l'agriculture paysanne locale pour la cuisine maison
- ★ Participation à l'animation, au lien social et à la vie du village



L'équipe

Nous sommes une équipe de trois associé.e.s, trois salarié.e.s et un apprenti. Nous cherchons un.e profil de chef.fe cuisinier.e afin de compléter notre équipe en cuisine sur un temps long. L'embauche en CDI au Bistrot de la Place aboutit directement au sociétariat de l'embauché.e au bout d'un an si l'employeur est favorable.

Spécificités du contrat

- Poste de chef.fe cuisinier.e partagé en binôme, participation à la création des menus, prise des commandes, organisation de la cuisine, etc...
- Polyvalence et intérêt pour les différents postes : cuisine commerciale et cuisine collective
- Lieu de travail à Clelles - 38930 (gare TER à proximité, possibilité de logement sur place en colocation)
- Temps plein, **35h**
- Prise de poste en **CDI**, la période d'essai est de **2 mois**.
- Ouverture du Bistrot 7j/semaine, pas de coupures (ou exceptionnel), minimum 2 jours de repos consécutifs.
- Salaire de départ de **1450€ net/mois** (12,28€ brut/h) la première année, évolution avec ancienneté dans l'entreprise. Mutuelle d'entreprise et prévoyance.
- Poste à pourvoir à partir du **1er février 2024**
- Possibilité de logement sur place (loyer de 50€/mois)

Profil recherché

- Expérience en cuisine d'au moins 1 an.
- Expérience en cuisine avec des produits frais et de saison
- Autonomie, créativité et rigueur sont attendues
- Goût et qualités pour la coopération et le dialogue dans un collectif
- Adhésion aux valeurs du Bistrot
- Motivation pour faire vivre une SCOP et l'intégrer en tant qu'associé.e
- Intérêt pour la gouvernance partagée et le travail coopératif

Plus de renseignements :

- Thomas VEAU : 06 61 69 89 90
- Joana ESCOBET SELGA : 07 82 72 99 21

Envoyez CV et lettre de motivation à : bdlp.clelles@gmail.com