

SCIC LE CHAMP COMMUN (56) :
OFFRE EMPLOI CUISINIER
CDD 4 MOIS (juin – septembre 2018), renouvelable
35 H / semaine

Type de contrat :

CDD 4 MOIS (juin – septembre 2018) renouvelable, 35h/semaine

Date limite pour la réception des candidatures : 7 avril 2018

Dates d'entretien : Entre le 16 et 18 avril 2018

Date d'embauche : 1er juin 2018

Lieu de travail : Augan (56)

Personne référente : Anne-Catherine Grodos

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.

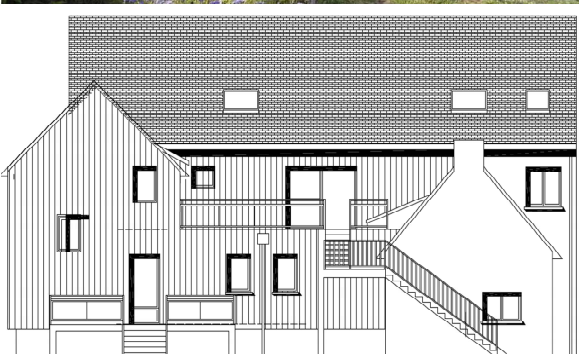
Ses 175 associéEs ont développé depuis plus de 8 ans une **épicerie communautaire**, notre Garde-Manger, un **bar café-concert**, notre Estaminet et une **brasserie**, produisant l'Auganaise, notre bière locale, vendue au bar et à l'épicerie. Pour compléter son offre d'accueil, Le Champ Commun a également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

L'ouverture de l'**Auberge** - prévue pour juillet 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 ouverte à la clientèle locale; restauration en lien avec les activités culturelles du lieu et 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 8 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 : auberge@lechampcommun.fr
tel: 09.67.37.49.04 (demander Anne-Catherine)
<http://www.lechampcommun.fr>
<https://www.facebook.com/LeChampCommun>*



RESPONSABILITES GENERALES DU POSTE :

Eu égard au **lancement de l'activité d'hébergement – restauration**, prévu pour **juillet 2018**, nous recherchons une personne ayant l'envie de s'investir dans le **portage de l'activité de restauration pour la saison estivale 2018**.

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 et assurer la **restauration liée aux activités culturelles du bar** (principalement les vendredi et samedi soir): formules apéritives, petite restauration ; repas à thème;
- Développer et assurer la **restauration destinée à la clientèle de l'Auberge** (de la formule « petits déjeuners » à la formule « pension complète »);
- **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 ;
- autonomie ;
- créativité ;
- adaptabilité ;
- résistance au stress ;
- capacité à travailler en équipe ;
- sens de l'accueil ;
- tenue irréprochable ;
- 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 cuisine collective ;
- Une formation voire une expérience significative en activité de conserverie/ transformation alimentaire est un plus (essentiellement fruits et légumes).

CONTRAT :

CDD de 4 mois (1er juin 2018 – 30 septembre 2018) renouvelable en fonction du développement de l'activité d'hébergement—restauration ; **35h/semaine** (lissés sur 4 mois); soirs et we travaillés.

Rémunération : SMIC horaire: **9.96€ brut**

CONDITIONS D'EMBAUCHE:

Date d'embauche : **le 1er juin 2018**

Les deux premières semaines seront consacrées à la rencontre avec l'équipe, le lieu, la prise en mains des outils de travail et la définition en équipe des prestations de restauration liées à la saison estivale.

Les rencontres préalables à l'embauche seront organisées **entre le 16 et le 18 avril 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

auberge@lechampcommun.fr