



LE PROFIL RECHERCHÉ

- 2 ANS D'EXPÉRIENCE EN CUISINE
- L'AMOUR DES PRODUITS FRAIS, LOCAUX & DE LA CUISINE 100% MAISON
- MAÎTRISE DE LA CUISINE VÉGÉTARIENNE ET CARNÉE
- CRÉATIVITÉ ET IMAGINATION • ORGANISATION
- ENVIE DE S'IMPLIQUER ET DE TRAVAILLER EN ÉQUIPE

LE BOULOT EN CUISINE

- UNE MATINÉE DE CUISINE SE PASSE À DEUX CUISINIERS POUR 20 À 60 COUVERTS SELON LA SAISON :
- DE 7^H30 À 12^H : PRÉPARATION ET MISE EN PLACE
- DE 12^H À 14^H30 : ENVOI, PLONGE ET MÉNAGE

Le Court-Circuit

Le Court-Circuit est un bar restaurant anticapitaliste autogérée en coopérative. Pas de hiérarchie au sein de l'équipe, une rémunération du travail et non du capital, du circuit-court, du 100%, un lien du producteur au consommateur, des produits de qualité et artisanaux accessibles à tous, voici ce qui guide les 10 salariées-associées du CC.



2 MATINÉES DE CUISINE

1 ou 2 SERVICES AU COMPTOIR OU EN SALLE DONT AU MOINS 1 EN SOIRÉE (jusqu'à 1^H30)

3RD DE RÉUNION

2^H AVEC TOUTE L'ÉQUIPE POUR DISCUTER DU FONCTIONNEMENT DU BAR, ÉVÈNEMENTS, ÉVOLUTIONS, CONDITIONS DE TRAVAIL...

1 À 2^H AVEC LES CUISTOT.E.S POUR PRÉPARER LES MENUS



⊕ QUELQUES HEURES DE GESTION: RH, CONCERTS, GESTION DU LIEU, COMMUNICATION, COMMANDES, PLANNING, COMPTA, BANQUE...

CONDITIONS

- ➔ PAS D'HORAIRES EN COUPURE
- ➔ FORMATIONS ET MONTÉE EN COMPÉTENCE tout le monde touche à tout, Formations bières, vins, cuisine, gestion, COMPTA... POSSIBILITÉ DE MONTER SA SCOP AU SEIN DU GRENADE...
- ➔ AUTOGESTION = PAS DE PATRON
- ➔ REPOS LE DIMANCHE ET 3 SAMEDIS SUR QUATRE EN MOYENNE
- ➔ DROITS AU TEMPS PARTIEL



DE TRAVAIL

- ➔ L'EXITATION DE L'AUTOGESTION & LE CONFORT DU SALARIAT
- AUTONOMIE, LIBERTÉ, POLYVALENCE 35^H (AU MOINS) SALAIRE FIXE
- ➔ ACCÈS AU SOCIÉTARIAT AU BOUT D'1 AN.
- ➔ TOUTES LES HEURES SONT PAYÉES.
- ➔ LIENS AVEC LES FOURNISSEURS.
- ➔ LIBERTÉ, CRÉATIVITÉ, RÉFLEXION CO.
- ➔ CHÈQUES VACANCES, CULTURE + INTÉRESSÈMENT SUR LE BÉNÉFICE