



Poste	Second de cuisine
Lieu	Grenoble
Entité	Le Bar Radis
Pôle de gouvernance	Gérance
Sous la responsabilité	Gérance Restaurant
Type de contrat	CDD 10 mois, 39H
Rémunération	A négocier selon profil

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 peut s'appuyer sur un bar, un restaurant, un atelier de transformation alimentaire, un café associatif, une pépinière, un espace de maraîchage et toute une programmation culturelle.

À propos de vous

Vous possédez des qualités techniques, managériales et un talent culinaire évident. Une rigueur importante (sécurité, hygiène) et du sang-froid en toutes circonstances.

Vous avez des compétences en pâtisserie et boulangerie

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

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

Vous êtes endurant, concentré et dynamique

Vous avez déjà travaillé dans un restaurant servant 100 couverts par service

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.
- 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 avec le responsable 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)
- Participer à la construction d'offres traiteur (propositions, tarifs, boissons, ...)
- 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 avant le 27 janvier. Les entretiens d'embauche auront lieu début février pour une prise de poste courant février.