



FICHE DE POSTE Cuisinier.e

Région : Auvergne-Rhône-Alpes
Département : 38 - Isère
Type de métier : Bar / Restaurant
Type de contrat : CDI
Temps de travail : 35h / semaine

Niveau de rémunération : En fonction du Profil selon la convention CCNEAC

Présentation de la structure

La Bobine est une salle de concert au service des droits culturels. Lieu de vie et de rencontre entre musicien.ne.s amateur.e.s, professionnel.le.s, vie associative et public, ce lieu culturel participatif et indépendant fonctionne grâce à une équipe de 23 salarié.e.s et de 120 bénévoles.

Le restaurant fait partie intégrante du projet associatif et culturel. **Ouvert tous les midis du mardi au samedi**, entre 35 et 80 couverts, il est aussi en charge de la préparation du **catering** pour l'accueil des artistes et des bénévoles lors des évènements de la Bobine. Outil du projet associatif, la cuisine est régulièrement utilisée par les bénévoles et l'équipe bar de l'association.

La ligne de conduite du restaurant s'est affirmée pour proposer une cuisine majoritairement **végétarienne**, avec des options vegan et carnées, de qualité, simple et créative, faite maison et basée uniquement sur des **produits locaux et/ou bio**.

L'équipe du restaurant est constituée de **cinq permanent.e.s** : 4 le midi (deux cuisinier.e, deux serveur.se.s). Le restaurant ferme les 15 derniers jours de l'année le dimanche et les jours fériés.

L'association fonctionne selon des modèles de gouvernance partagée et de participation inspirés de la sociocratie.

Missions du poste

Sous la responsabilité du Coordinateur du lieu de vie, le/la cuisinier.e est co-référent de la cuisine de la Bobine, de sa qualité et de sa mise en œuvre quotidienne.

Descriptif des missions

Participe au développement et à la mise en œuvre de l'activité de restauration en adéquation avec le projet de l'association

- Force d'initiative sur le développement et l'animation du restaurant (musique, déco, nouvelles formules et produits...)
- Proposition et suivi des actions de promotion du restaurant
- Développement d'actions en lien avec les autres secteurs de l'association
- Contribution à l'ambiance musicale du lieu en adéquation avec la ligne artistique défendue par l'association
- Participation aux réunions mensuelles de l'équipe Restaurant et à la mise en œuvre du projet associatif

Gestion quotidienne de l'activité de cuisine en binôme avec l'autre cuisinier.e

- Organisation du service, élaboration hebdomadaire des menus (à l'ardoise)
- Confection quotidienne des plats
- Préparation des caterings pour l'activité culturelle (concerts, spectacles, résidences, etc)
- Gestion du matériel de cuisine

Gestion économique et logistique de l'activité avec le Coordinateur du lieu de vie

- Gestion des achats et des stocks
- Réception des marchandises
- Maîtrise des coûts

Co-Responsable de l'hygiène de la cuisine :

- Entretien de la cuisine
- Gestion de la traçabilité des produits
- Transmission des règles d'hygiène et contrôle

Conditions d'exercice

- Horaires : du mardi au samedi de 8h à 15h (adaptable).
- Temps de travail lissé de 35h hebdomadaires.
- Participation à la gouvernance partagée de la Bobine via le « cercle » de décisions du Restaurant.
- Avantages sociaux : tickets-restaurants, droits FNAS, droits CSE (congé menstruel, aide au déplacement écologique, aide alimentaire, aide à la naissance, aide aux obsèques...)

LA BOBINE - LIEU CULTUREL À PARTAGER - PARC PAUL MISTRAL - GRENOBLE

★ CONCERTS - SPECTACLES ★ BAR-RESTO ★ STUDIOS ★ ACCOMPAGNEMENT ★ ACTION CULTURELLE ★ Association projet BOB/LA BOBINE- N° SIRET : 43190358200036 - Code APE : 9002Z - TVA : FR84431903582 Licences : PLATESV-R-2020-009470 / PLATESV-R-2020-009467 / PLATESV-R-2020-009468