

LE COURT-CIRCUIT RECRUTE

2 SALARIÉ.E.S/ASSOCIÉ.E.S

- À partir du 1er Février 2025 à temps complet -

candidatures@le-court-circuit.fr

Description du poste

80% de Service

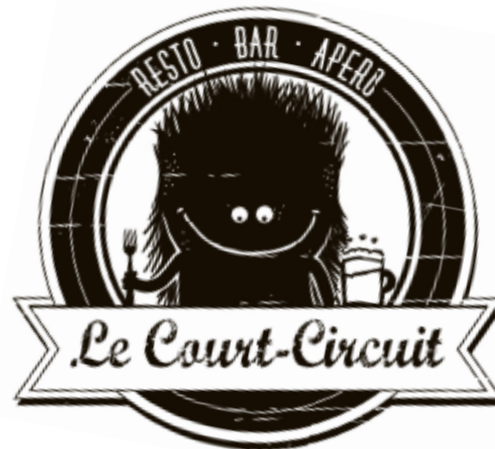
- Travail en matinée, journée ou soirée, sans coupure, avec une fermeture minimum par semaine
- Amplitude horaire du lieu: du lundi au samedi, 9h30 à 1h30
- Préparation en cuisine ou commis
- Nettoyage de trucs, beaucoup, souvent !
- Service au bar et en salle, envoi en cuisine le soir
 - Plonge

20% de Gestion

- Participation aux réunions d'équipe hebdomadaires
- Programmation culturelle, communication
- Gestion des stocks
- Gestion des RH, Plannings
- Facturation, Comptabilité
- Gérance du lieu
- Intendance

L'entreprise

- Bar-restaurant de 50 couverts, au coeur du 7eme arr. à Lyon
- Produits locaux et artisanaux
- En coopérative autogérée



- **1** salarié = **1** voix, pas de hiérarchie interne
- Polyvalents sur un maximum de tâches de gestion et service
- Participent au pilotage de l'entreprise et au suivi de sa santé financière

Les salariés

1 Cuisinier.e

- Expérience demandée en cuisine végé et carnée

- Se projeter sur 3 ans dans l'entreprise
- Prêt.e à travailler le soir et le samedi en service
- Ayant de l'intérêt pour les tâches administratives et l'autogouvernance
- Être sensible à l'origine et à la qualité des produits

Profils recherchés

1 Serveur.se

- Une expérience en restauration est un gros +

Le contrat

- Employé.e polyvalent.e, CDI avec sociétariat au bout d'un an.
- 2 mois de période d'essai renouvelable une fois.
- 35h par semaine
- Salaire: SMIC +13% avec évolution d'ancienneté
- Intéressement sur le bénéfice et divers avantages salariaux (chèques vacances, chèques culture, etc.)
- 2 jours de repos consécutifs