

LE SHRUBBERY

cherche son/sa Cuisinier-ère associé-e !

Le Shrubbery est un Bar à Jeux installé à Villeurbanne (69). Nous proposons depuis 3 ans à notre public de jouer à des jeux de société tout en dégustant des produits locaux et artisanaux (et généralement bio). Que ce soit pour les boissons (bière, vin, jus, sodas, ...) ou la petite restauration, nous prêtons une attention particulière à l'origine de nos produits.

Notre jardin intérieur permet de profiter pleinement de la belle saison !

Le Shrubbery est une SCOP et nous sommes actuellement 3 salariés (dont 2 associés). Nous avons à cœur d'organiser le travail et de prendre les décisions en commun.

(plus d'informations sur les SCOP : <https://www.les-scop.coop/les-scop>)

NOTRE PROJEET

Il nous apparaît de plus en plus évident qu'une offre de restauration plus consistante est nécessaire au bon développement de notre activité. De plus, notre fonctionnement actuel laisse libre la plage du midi. Une ouverture pour le déjeuner renforcerait donc cet axe de développement. N'étant pas cuisiniers nous-mêmes, nous cherchons donc une personne capable de gérer cette nouvelle activité.

Nous nous efforçons de proposer des jeux pour tout le monde, et de la même manière nous souhaitons proposer une cuisine accessible à toutes et tous en tenant compte des envies et des contraintes de chacun-e-s. Et comme pour notre carte existante, nous voulons favoriser les approvisionnements locaux et en circuit court.

LES MISSIONS

Aménager la cuisine

Achat de matériel, organisation, hygiène

Élaborer les menus

Création et évolution de la carte

Cuisiner

Services du midi et préparations du soir

S'occuper des approvisionnement

Gestion des stocks, veille des produits

Participer à la vie du bar et ses joies diverses et variées !

Profil recherché

- Souhaiter s'investir pleinement dans un projet déjà en cours
- Avoir un intérêt fort pour la coopération (structure en SCOP), l'ESS (Économie Sociale et Solidaire) et les circuits courts
- Être capable de proposer et cuisiner des plats variés (cuisine de saison, locale, végétale, sans gluten)
- Savoir travailler en équipe (partage d'idées, mise en commun, etc...)
- Être autonome, réactif-ve et savoir prendre des initiatives
- Savoir hiérarchiser les priorités et être organisé-e dans son travail
- Avoir une aisance relationnelle
- Être prêt-e à investir au capital de l'entreprise

Le Poste

Ce poste étant une création, des éléments seront à déterminer avec la personne retenue.

- CDI
- Temps partiel (à déterminer)
- Horaires : service du midi, ponctuellement le soir et le we (à déterminer)
- Rémunération au SMIC horaire
- Prise de poste souhaitée en Mai 2021
- La posture attendue est celle d'un(e) futur(e) salarié(e)-associé(e) impliqué(e) dans la vie de l'entreprise

Si vous êtes intéressé-e, merci de nous écrire à contact@leshrubbery.fr en précisant « Recherche d'associé-e ».