



## **OFFRE D'EMPLOI CUISINIÈRE, CUISINIER avril - octobre 2026**

La SCOP Bistrot de la Place (<https://www.facebook.com/bistrotdeplaceclelles>) est un bar-restaurant, dépôt de presse, au fonctionnement coopératif, ouvert toute l'année sur la place de Clelles dans le Trièves au pied du Vercors.

### **Le Bistrot en quelques mots**

Le Bistrot de la Place est animé par une équipe d'associé.e.s et de salarié.e.s à l'année aidé.e.s par des saisonniers pour la période estivale. Grâce à un réseau local de producteur.ices, nous proposons une cuisine 100% maison, de saison, à partir de produits majoritairement bio et locaux. Des concerts et événements sont organisés tout au long de l'année. L'activité est saisonnière, nous passons de 20 couverts en moyenne l'hiver à 50 l'été, avec des pics de 100 couverts les midis, 150 les soirs de concert.

Nous avons également une activité de restauration collective et fournissons les repas des accueils de loisirs. Enfin nous proposons ponctuellement nos services pour une cuisine traiteur à emporter et parfois sur place.

### **Nos valeurs**

Les valeurs qui font vivre le projet sont :

- La mixité de publics et une cuisine accessible à tous.tes
- Soutien à l'agriculture paysanne locale pour la cuisine maison
- Participation à l'animation, au lien social et à la vie du village

## Détail de l'offre

Structure d'accueil : SCOP Bistrot de la Place  
Employeur juridique : Groupement d'Employeurs Huguette (<https://ge-huguette.org>)  
Type de contrat : CDD  
Durée du travail : 35 heures par semaine  
Rémunération : Selon convention collective HCR, niveau II échelon III  
Poste : Salarié·e Cuisine & Production  
Lieu de travail : Clelles  
Date de prise de poste : 01/04/2026  
Date limite pour postuler : 20/01/2026  
Contact pour postuler : [bdlp.clelles@gmail.com](mailto:bdlp.clelles@gmail.com)

### 1. Contexte du poste

Le·la salarié·e exerce au sein d'un **bistrot coopératif (SCOP)** fondé sur la gouvernance partagée, la solidarité et l'implication de chacun·e dans la vie de la structure.

L'embauche se fait via le Groupement d'Employeurs (GE) Huguette. Un temps d'accueil et de présentation est prévu lors de la signature du contrat.

Application de la modulation du temps de travail. Suivi mensuel et solde en fin de contrat. Dates de congés à poser lors de l'embauche.

### 2. Mission générale

Assurer la préparation, la production et le service des repas en respectant les normes d'hygiène, de qualité et de sécurité alimentaire, tout en contribuant activement au fonctionnement coopératif, à la vie du bistrot SCOP et à la circulation de l'information au sein de l'équipe.

### 3. Responsabilités et activités principales

#### Production & Hygiène

- Élaboration du menu du jour (entrée, plat végétarien, plat carné, desserts).
- Préparation des repas et mise en place.
- Préparation des repas du personnel.
- Élaboration, réchauffage et envoi des centres de loisirs, caterings et commandes spéciales.
- Aide à la préparation pour les collègues, anticipation des tâches.
- Application et suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Réalisation des tâches ménagères quotidiennes incluant la plonge.
- Exécution des tâches ménagères de fond selon planification.
- Gestion des poubelles, du tri et du compost.
- Signalement des manques de produits au responsable.
- Tenue de l'agenda des plats cuisinés.

## Service

- Service en autonomie en semaine.
- Service à deux les week-ends des vacances d'été.
- Communication fluide avec l'équipe de salle.

## **4. Vie coopérative & communication**

- Participation aux réunions d'équipe ; prise de parole constructive.
- Lecture, compréhension et application des comptes-rendus.
- Usage quotidien de Slack pour assurer une bonne circulation de l'information.
- Partage et réception active des informations importantes.
- Remontée proactive des difficultés, besoins ou incidents à l'équipe responsable.

## **5. Prérequis & qualifications**

- Expérience souhaitable en cuisine de produits frais.
- Formation HACCP requise.
- Capacité à travailler en équipe.
- Ouverture à l'apprentissage continu et motivation pour s'impliquer dans une structure coopérative.

## **6. Posture professionnelle attendue**

- Attitude accueillante et souriante.
- Autonomie, sens de l'organisation.
- Entraide, solidarité et soutien des collègues.
- Adhésion aux valeurs et principes coopératifs.