

**Le bar-restaurant coopératif
Le P'tit Roubion recrute
deux cuisinier·ères polyvalent·es
- CDD - Bourdeaux (26)**

Vous souhaitez rejoindre une aventure collective dans laquelle vous pourrez exprimer votre cuisine et votre créativité à travers des produits brut, locaux et de saison ? Vous ne craignez pas les affluences de la haute saison ?

Vous souhaitez travailler dans des conditions bienveillantes et être acteur de la vie du lieu tout en partageant les responsabilités ? Vous aimez la polyvalence ?

Le P'tit Roubion, qu'est-ce que c'est ?

Le P'tit Roubion est un bar-restaurant associatif qui va ouvrir ses portes en juin 2023. Imaginez Bourdeaux, petit village aux portes de la Drôme provençale, une jolie terrasse sous les platanes, plein d'initiatives dans les parages, mais aussi deux restaurants sur trois qui viennent de fermer. Alors nous, on veut participer à la vie de ce village par la création d'un espace convivial ouvert à l'année et pour tous : habitants, touristes, jeunes, moins jeunes, post-anciens-folklo-néo-ruraux-roots-rutabaga.

Le midi, c'est un restaurant autour d'une cuisine créative, de saison et toujours gourmande, aux influences françaises, asiatiques, orientales et latines. On met un point d'honneur à valoriser au maximum une alimentation de proximité et une agriculture paysanne.

Le soir, on croise les ambiances d'un bar et de bons p'tits plats à grignoter: apéro entre amis, repas en famille, soirée jeux, guinguette éphémère... Pour les boissons, on mise sur notre passion pour les bières des brasseries artisanales de la région, et sur les vins natures de bons vignobles, les limonades, ginger beer et kombucha bien, bien frais. Et pour manger, vous pourrez par exemple trouver à la carte des beignets crousti-coulant au fromage de chèvre, des champignons briochés à l'ail, de la saucisse fumée et des pickles, des sablés sésame avec abricot rôti et chantilly au romarin, des cookies cochon au beurre de cacahuètes.

Tout au long de l'année, l'idée est de proposer des évènements pour créer du lien social, valoriser les producteurs et échanger autour de l'environnement et de l'alimentation. On imagine par exemple proposer un atelier cuisine végétarienne par mois avec repas à tarif solidaire, des temps de dégustation de Picodons, charcuteries, bières et légumes des producteurs du coin, des concerts hors saison touristique, des ateliers découverte des plantes sauvages, une mise à disposition du lieu pour les associations...

Nous avons la folle ambition de travailler en restauration de manière coopérative avec des responsabilités partagées et des conditions de travail agréables, car nous l'avons déjà expérimenté et que nous n'imaginons plus les choses autrement

Ce que nous proposons

Nous recherchons deux cuisinier.es polyvalent.es pour intégrer l'équipe dès l'ouverture du lieu fin printemps/ début été 2023.

35 heures hebdomadaires lissées sur la période en CDD pour une durée de 3 mois renouvelable. Pour ceux qui le souhaitent, nous cherchons également des gens qui souhaitent s'investir de manière pérenne dans la structure.

Travail en soirée plusieurs fois par semaine, voire en coupure occasionnellement, et les week-ends mais pas tous.

2 jours de repos consécutifs.

Salaire : SMIC horaire. Nous sommes conscients que le salaire est peu élevé mais nous sommes en début d'activité et privilégions de bonnes conditions de travail.

Missions du poste

Cuisine et service

Mission principale :

Assurer la préparation et l'envoi de plats cuisinés.

Mise en place et envoi (offre végétarienne et carnée) à partir de produits majoritairement bio, locaux et de saison

Conception des menus, recettes et fiches techniques, en collaboration avec les collègues cuisinier.es pour mettre à l'honneur les produits de saison et le végétal

Plonge, entretien des locaux et du matériel de cuisine

Hygiène et sécurité

Service à table ou au bar : nous misons sur la polyvalence de l'équipe. Pas de problème si vous n'êtes pas formé en service, vous vous transmettrons.

Autogestion (environ 4h/semaine) :

Réunion d'équipe hebdomadaire de 1 heure dans laquelle chaque salarié est invité à prendre activement part aux réflexions, décisions et avancées.

Deux à trois heures hebdomadaires pour assurer la gestion du lieu :

Gestion des stocks et commandes des produits (bières, softs, légumes, fruits, épicerie...)

Vie coopérative et autogestion de la structure

Comptabilité basique

Communication et évènementiel

Intendance et gestion du lieu

Etc

Nous recherchons :

Un-e cuisinier-ère, créatif-ve et autonome, à l'écoute et intéressé-e par les produits que nous proposons, avec de l'expérience en cuisine/bar/restaurant

Une personne sensible à l'économie sociale et solidaire, qui saura promouvoir notre modèle

Une personne sensible à la vie du village et à son dynamisme (relations avec les habitants, les fournisseurs du restaurant, les associations, la mairie, etc)

Qui...

... saura résister aux coups de rush d'un service du midi et / ou du soir

... aura le sens de l'initiative et du travail en équipe

... apportera sa touche créative et son professionnalisme pour s'investir dans le fonctionnement d'un collectif en autogestion

Merci d'envoyer votre candidature à admin@leptitroubion.fr

Merci, et à bientôt !