

Le futur bar-restaurant en SCOP le Central Vapeur
recherche **un.e associé.e côté CUISINE et gestion qui aimerait en plus participer au montage
du projet !**

Vous êtes cuisinier.e ? Vous vivez à Crest ou souhaitez vous installer dans les environs? Vous êtes sensible aux valeurs de l'ESS (activité économique alliant solidarité, utilité et équité sociale) ou cela fait quelque temps que vous réfléchissez à trouver un emploi qui aurait plus de sens pour vous ?

Alors le projet du Central Vapeur pourrait être fait pour vous !

> LE PROJET DU CENTRAL VAPEUR

Le Central Vapeur, c'est un bar-restaurant coopératif qui ouvrira ses portes **dans le centre-ville de Crest en mai 2024**. Il mettra en avant des **produits** majoritairement **locaux** (en privilégiant l'achat en direct aux producteurs!), **bio, de saison** et choisis avec soin, et proposera régulièrement **des concerts et des expositions**.

Notre idée c'est d'ouvrir un lieu sans chichi et vivant, plutôt à destination des habitants que des touristes, ouvert du mardi au samedi de 10h à minuit.

Le cadre est chouette, pas loin des rues du marché et de la Drôme. Le local fait une centaine de mètres carrés, sans compter les deux terrasses.

Côté restaurant, tout sera fait maison et nous proposerons **une carte créative servant une cuisine accessible le midi et des assiettes à partager le soir**. Avec toujours la possibilité de manger végétarien ou carné. Côté bar il y aura un large choix de boissons artisanales, de vins naturels, de bières du coin,...

Le Central Vapeur sera une **SCOP (société coopérative) basée sur l'autogestion**, où chaque salarié.e sera polyvalent.e, et surtout partie prenante de l'organisation et de la gestion de l'entreprise! Pour cela nous sommes accompagnés par le Grenade (<https://www.le-grenade.fr/>) et l'URSCOP (Union Régionale des SCOP).

→ **Pour concrétiser tout ça, nous recherchons dès maintenant 2 cuistot.e.s motivé.e.s pour porter le projet avec nous durant les prochains mois, se salarier au moment de l'ouverture et devenir associé.e.s.**

> CA CONSISTE EN QUOI LE MONTAGE DE PROJET?

- Travailler bénévolement avant l'ouverture...
...Mais travailler sur des tâches variées avec nous et créer un outil de travail qui vous plaise!
A 5 nous nous répartirons les missions à venir jusqu'à l'ouverture en Mai 2024 : rencontrer et choisir les futur.e.s fournisseur.se.s, rédiger des dossiers de subventions, réfléchir à l'organisation collective, suivre les travaux, chercher de la vaisselle et du mobilier, rédiger des statuts, relayer la campagne de financement, choisir un logo, prévoir la décoration, ...

- Expérimenter un fonctionnement collectif, s'approprier le projet pour ensuite, si cette expérimentation est concluante, devenir associé.e en entrant au capital de la SCOP

On discutera au cas par cas de comment chaque personne pourra et voudra s'impliquer dans le montage de projet. La charge de travail que cela implique va de toute façon varier en fonction des mois, et devrait s'intensifier plus on approchera de l'ouverture en 2024.

> CA CONSISTE EN QUOI DE TRAVAILLER DANS UN BAR RESTAURANT AUTOGERE AU QUOTIDIEN? (Conditions de travail après l'ouverture)

Au printemps 2024, vous deviendrez salarié.e de la SCOP Le Central Vapeur à temps plein ! Et si ce n'est pas déjà le cas à ce moment-là, vous aurez vocation à devenir associé.e au bout de quelques mois.

- Vous vous retrouverez 70 à 80% du temps en cuisine, à la plonge, au bar, ou à filer un coup de main au service, faire le ménage,...
- Et 20 à 30% du temps sur des tâches de gestion du quotidien parmi les suivantes : organisation d'évènement, communication, gestion des remplacements, gestion des stocks de boissons,... dont des tâches spécifiques liées à la cuisine : élaboration des menus en équipe avec les deux autres cuistot.e.s, commandes, suivi des marges, choix de nouveaux producteurs,... Mais également sur des tâches à moyen et long termes telles que les recrutements, les investissements, les réflexions sur les avantages salariés etc.
- Vous participerez à des réunions hebdomadaires, incluses dans le temps de travail et donc rémunérées elles aussi
- Pas de travail en coupure. Les plannings seront validés collectivement, et prendront en compte autant que possible les contraintes personnelles de chacun.e
- Vous participerez, une ou deux fois par an, à des séminaires entre les salarié.e.s de la SCOP pour discuter des sujets de fond qu'on n'arrivera pas à traiter au quotidien.
- Vous serez payé au SMIC, comme tous vos collègues, avec augmentation dès que la santé de l'entreprise le permettra. Et intéressement sur les bénéfices dès la première année.
- Travailler en autogestion ce n'est pas seulement qu'il n'y a pas de patron.ne, c'est plutôt qu'on est tou.te.s patron.ne.s : tout le monde s'intéresse et participe au pilotage de l'entreprise, au suivi de sa santé financière,...
- Toutes ces tâches administratives et de gestion impliquent des responsabilités et donc une certaine charge mentale.
- Selon nous, la contrepartie de la charge mentale qu'implique de travailler dans une entreprise auto-gérée, c'est une forme de liberté. On peut décider collectivement de nos conditions de travail, chacun.e d'entre nous peut proposer des changements d'organisation, d'offre, de déco,... Cette mise en commun est aussi très formatrice, vous aurez aussi la possibilité de monter en compétences sur des aspects opérationnels et stratégiques très variés.

> QUI EST CE QU'ON RECHERCHE?

Voilà les compétences et les profils dont nous avons besoin côté cuisine :

- Un.e cuisinier.e polyvalent.e, autonome et capable de s'adapter
- Diplômé.e ou autodidacte passionné.e qui a au moins 2 ans d'expérience dans des restaurants traditionnels : cuisine, élaboration de menus, création de fiches techniques, suivre les quantités et passer des commandes...
- Qui a de l'attrait pour la cuisine végétarienne
- Sensible à l'origine et à la qualité des produits
- Sensible aux démarches anti gaspillage (de la conception des menus jusqu'à la réutilisation des restes en cuisine)
- Prêt.e à travailler le soir et le weekend
- Ayant de l'intérêt également pour le service et les tâches de gestion
- Qui aime accueillir et conseiller
- Ce serait des plus : expérience en cuisine végétarienne, savoir suivre les taux de marges du restaurant

On cherche des humains :

- Passionnés, curieux, enthousiastes, réfléchis
- Ayant l'envie d'apprendre et/ou de transmettre
- Qui savent être à l'écoute de leurs collègues, communiquer et travailler en équipe
- Qui savent se remettre en question et remettre en question l'entreprise si nécessaire
- Qui puissent être force de proposition tout en sachant travailler dans le compromis
- Qui ont envie de s'investir pleinement et sur du long terme dans un projet d'entreprise

N'hésitez pas à nous faire part de vos divers savoir-faire et centres d'intérêts même s'ils n'ont pas de liens directs avec la restauration ! Ca peut être utile dans le collectif :

- Bricolage
- Réseau dans l'événementiel dans la Drôme, expérience d'organisation de concerts et expo, compétences techniques sons, lumières etc.
- Comptabilité
- Connaissance du fonctionnement en autogestion
- Expérience de travail en collectif (en asso ou en SCOP par exemple)
- Gestion de projet
- Gestion financière
- Gestion des stocks
- Connaissance du vin, de la bière et alcool artisanaux
- Connaissances en informatique, tableurs...
- Graphisme / communication
- Jardinage
- ...

> POUR RECAPITULER

Si, vous avez envie :

- de créer un lieu chaleureux
- d'avoir une vraie exigence de qualité et de recherche sur les produits et pouvoir exprimer votre créativité
- de travailler les produits bruts, frais, locaux, limiter (mais magnifier) les produits carnés, et que vous êtes sensible à la saisonnalité et à l'agriculture biologique
- de travailler sans patron mais pas sans organisation
- de pouvoir être acteur de vos conditions de travail
- de rejoindre un collectif et de profiter du savoir faire d'associé-e-s ayant déjà l'expérience de bars-restaurants fonctionnant sur le même modèle
- d'avoir un intéressement sur les bénéfices
- de faire les choses sérieusement, avec éthique, mais sans vous prendre trop au sérieux non plus

... Ou que vous souhaitez simplement en savoir plus sur le Central Vapeur.

→ Alors envoyez nous un CV et une petite présentation de votre parcours !

A bientôt!

Héloïse et Félix pour le Central Vapeur.

> CONTACT

lecentralvapeur@gmail.com