



LE FOURNIL LES CO'PAINS recrute

RESPONSABLE DE BOUTIQUE ET BAR

au sein de la SCOP **Le Fournil les Co'pains** à Chirols – Ardèche
CDD saisonnier d'avril à octobre 2024.

Type de poste : Responsable de boutique et bar

Temps hebdomadaire : 25 à 28h selon profil.

Type de contrat : CDD saisonnier avec prolongement possible en CDI si affinités

Durée : 7 mois_ Prise de poste début avril au 31/10/24.

Salaire : 11,72€ brut/h, soit 1268,7€ mensuel + avantages liés à la SCOP.

Le Fournil les Co'pains est un projet coopératif de boulangerie, associé à des activités de bar, traiteur, petite restauration et programmation culturelle en saison. Basé depuis 2012 à Chirols en Ardèche, non loin d'Aubenas, le Fournil propose une gamme de pains et produits boulangers essentiellement sous label AB mais aussi des tartes salées et sucrées, pizzas, biscuits entre autres. Le pain est principalement fabriqué sur levain, et cuit au feu de bois. Le Fournil propose et participe également à des événements réguliers en saison, comme les marchés nocturnes de Chirols et Burzet et les soirées pizzas du mercredi soir au Fournil. Le Fournil est enfin accrédité relais Poste.

C'est dans ce cadre que nous recherchons une personne motivée, dynamique et enthousiaste vis à vis des projets collectifs, afin de participer à la gestion et la vie du lieu au sein du pôle Boutique/bar, avec pour idée de :

- assurer l'accueil des client·es sur les horaires d'ouverture, représenter le Fournil et ses valeurs, participer à la fonction de lieu de vie du quartier, garantir la bonne tenue des temps d'ouverture de la boutique et du bar et la propreté des lieux.
- veiller au suivi des règles HACCP pour l'entretien des locaux
- procéder aux opérations essentielles de caisse, à savoir les encaissements courants mais aussi la gestion des bons de livraison, factures et documents clients, ainsi que la clôture de la caisse.
- aider à la structuration du pôle boutique/bar par le développement d'outils adaptés et pouvant être appropriables par le reste de l'équipe
- mettre en place un suivi des stocks liés à la boutique, que ce soit de produits à la vente ou de consommables et de matériels.
- tenir le relais Poste et veiller au bon acheminement du courrier qui transite par le Fournil
- suivre et traiter le courrier du Fournil

En outre, le Fournil recherche une personne avec des compétences dans des domaines variés, une bonne polyvalence et une certaine souplesse dans les horaires entre autres, mais également vis à vis du reste du collectif pour s'intégrer dans une logique de travail en équipe, avec une dimension humaine et bienveillante. Ainsi, en sus des responsabilités principales liés au pôle Boutique/Bar, l'employé·e pourra être amené·e entre autres à :

- assurer des livraisons avec le véhicule du Fournil
- donner la main à la pâte sur tâches simples de fabrication en cuisine ou boulangerie
- participer à des temps collectifs de chantier impliquant temps de ménage, bricolage, rangement...
- venir hors des jours d'ouverture pour participer à des temps de travail collectif ou à des tâches administratives et de gestion ne pouvant être effectuées en boutique.

Profil attendu

- Joyeux·se, dynamique et polyvalent·e
- Avoir le sens de l'accueil et du relationnel
- Aimer travailler en équipe, être capable de prendre en compte les réalités de chacun·e au sein du collectif. Une expérience en milieu collectif/coopératif est un plus.
- Être ouvert·e et communicatif·ve.
- Adhésion aux valeurs coopératives et aux alternatives écologiques et sociales
- Autonomie et organisation méthodique du travail
- Prise d'initiative, désir de nourrir le projet voire de s'engager sur du plus long terme
- Capacité d'adaptation et de gestion du stress et de la fatigue
- Aisance sur les outils numériques élémentaires
- Disponible pour s'engager dans un projet collectif

Une expérience en vente ou en milieu collectif est appréciable. Le permis B est nécessaire pour pouvoir participer aux livraisons et s'adapter à la réalité du milieu rural.

Détails pratiques

Horaires et jours d'ouverture de la boutique

Lundi, mercredi, vendredi de 11h à 19h

En saison

marché de Burzet les lundis de juillet-août de 18h à 20h
soirées pizzas les mercredis au Fournil de 18h à 23h
marché de Chirols de 17h30 à 20h et ouverture du bar en soirée

Rythme souhaité de 2 journées + 1/2 journée de vente en été

Une journée de chantier collectif le premier mardi du mois

Candidatures à envoyer au Fournil les Co'pains avec CV et lettre de motivation avant le 13 mars.

Entretiens à prévoir sur la deuxième quinzaine de mars.

Prise de poste début avril.

fournillescopains.scop@sfr.fr

30 allée du moulinage, 07380 Chirols

