



Pour son ouverture, le bar-restaurant en SCOP le Central Vapeur recherche **un.e salarié.e côté CUISINE et qui participera en plus à la gestion et à la vie de l'entreprise !**

*Vous êtes cuisinier.e ? Vous vivez à Crest ou 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 juillet 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 natures, de bières du coin...

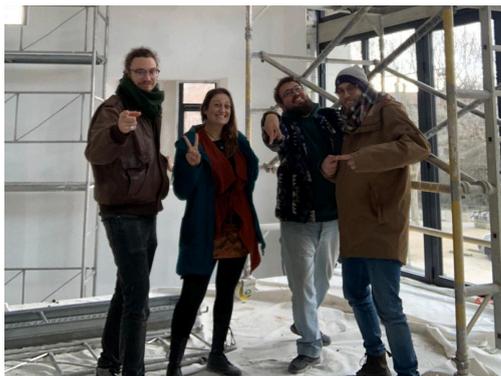
Le Central Vapeur est une **SCOP (société coopérative) basée sur l'autogestion**, où chaque salarié.e est polyvalent.e, et surtout partie prenante de l'organisation et de la gestion de l'entreprise! Pour cela nous sommes accompagnés par le Grenade (<https://www.le-grenade.fr/>) et l'URSCOP (Union Régionale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

→ **Pour concrétiser tout ça, nous recherchons à partir du mois de Juillet 1 cuistot.e pour un CDD de 12 mois pouvant se transformer en CDI si l'activité le permet.**

## > AVANT L'OUVERTURE

Quelques semaines avant l'ouverture on vous sollicitera pour :

- Rencontrer l'équipe et expérimenter notre fonctionnement collectif
- Réfléchir à l'organisation des services
- Se répartir les tâches administratives pour l'année à venir, entre nous 5 (vous et les 4 salariés-associés en CDI).



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

### Contrat :

- Démarrage Juillet 2024
- CDD de 12 mois
- Possibilité de passage en CDI au bout de 12 mois (si la santé financière de l'entreprise le permet et que notre collaboration se passe bien), et possibilité de devenir associé.e.
- Temps plein (35h)
- Rémunération : SMIC horaire comme tous.les autres salarié.e.s avec évolution dès que la santé financière de l'entreprise le permettra
- Avantages : Intéressement sur les bénéfices

### Temps de travail opérationnel (70 à 80%):

- Travail en journée et/ou en soirée
- Pas de travail en coupure. Les plannings seront validés collectivement.
- Mission principale : Cuisine
  - Préparation des plats pour l'envoi ou pour service déporté (en autonomie)
  - Mise en place, dressage et envoi à l'assiette le midi (en autonomie)
  - Plonge et ménage cuisine
- Autres missions :
  - Service en salle pour les services du midi
  - Service pour les services du soir (bar)
  - Ménage

### Temps de travail de gestion (20 à 30%) :

Durant le CDD vous serez intégré.e au fonctionnement et aux décisions au même titre que les autres salarié.e.s.

- Participation aux réunions d'équipe hebdomadaires
- En coopération avec les autres cuistot.e.s : élaboration des menus, préparation des commandes, gestion des stocks, suivi des marges, rédaction des fiches techniques, choix des produits...

- En binôme le temps de la formation puis potentiellement en autonomie, en fonction des compétences et appétences : programmation culturelle / gestion des stocks bar / communication / gestion des plannings / ...
- Participation, 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.

### **Particularités du poste :**

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 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 des alcools artisanaux
- Connaissances en informatique, tableurs...
- Graphisme / communication
- Jardinage
- ...

### **> POUR RÉCAPITULER**

Si, vous avez envie :

- de participer à la création d'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, Félix, Baptiste et Max pour le Central Vapeur.

### **> CONTACT**

[lecentralvapeur@gmail.com](mailto:lecentralvapeur@gmail.com)

Fb : Le Central Vapeur

Instagram : @lecentralvapeur