

Publié le 25/10/2024 à 09:42



PAPILLES & PAPOTE

épicerie · bistrot · restaurant

CUISINIER H/F

LA PAPOTE

Référence de l'offre : MDE-241025-2384

DESCRIPTION DU POSTE :

DESCRIPTIF DU PROJET

Papilles & Papote est un projet de territoire valorisant l'alimentation et la culture !

Nous avons choisi de réunir dans le village d'Entre Deux Guiers :

Un restaurant

Travaillant les produits locaux, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique, où tout est confectionné maison.

Un café culturel:

Offrant une programmation tous les vendredis d'octobre à mai et où l'on peut se retrouver, jouer, échanger, papoter...

Une épicerie:

Proposant les mêmes produits locaux, au maximum en circuit court et/ou issus de l'agriculture biologique. Le choix de Papilles & Papote est de porter une attention particulière à sa clientèle par son accueil et sa disponibilité.

Aujourd'hui Papilles & Papote est une équipe de six personnes, dont quatre associées Virginie, Flore, Geneviève

et Ingrid, deux salariées Clémentine et Elsa, et des saisonnier-ères en été. Papilles & Papote est une SCOP (Société Coopérative et Participative) qui travaille dans la coopération, en respectant nos valeurs humaines et environnementales.

Être en SCOP est pour nous déterminant dans le fonctionnement de l'entreprise puisque les salarié-e-s sont associé-e-s et majoritaires au capital. Ils et elles sont ainsi propriétaires de leur outil de travail et en ont la maîtrise.

Ce qui implique une gouvernance partagée entre associé-e-s.

Papilles & Papote s'inscrit dans une coopérative : le GRAP (Groupement Régional Alimentaire de Proximité) qui défend des valeurs de l'économie sociale et solidaire et d'une agriculture respectueuse de l'environnement. Le GRAP réunit des activités de transformations et de distributions dans l'alimentation bio et locale.

DESCRIPTIF DU POSTE

Si tu aimes cuisiner, être créatif-ve, mettre une touche d'épices par-ci et par-là, faire de jolies assiettes, travailler des produits frais, de saison et de qualité. Si cuisiner en tenant compte des intolérances alimentaires (sans gluten, sans lactose, végétalien...) ne te fait pas peur. Et si en plus la papote et la vie coopérative t'intéressent :

alors rejoins-nous chez Papilles & Papote !

Nous recherchons

- Un-e entrepreneur-se salarié-e associé-e pour un poste de cuisinier-ère (expérience souhaitée). Le

1/3



restaurant

est ouvert toute l'année du mardi au samedi midi, les vendredis et samedis soirs (l'été s'ajoutent le lundi midi, les mardi et mercredi soirs). Papilles & Papote ouvre dès 9h en version café/thé/cookies/wifi et ferme à 15h à la

clientèle. Le-la cuisinier·ère travaille de 8h30 à 16h30 (avec 1h de pause pour déjeuner après le service). Le soir, le bar ouvre à 19h, il-elle reprend son poste à 17h30 jusqu'à la fin du service, plus ou moins 23h30 (1h pause repas),

la plonge est à partager avec la personne de service. L'originalité du projet (épicerie/soirée culturelle/resto) est de revaloriser les produits abîmés ou en date courte en les associant au menu du resto.

- Une nouvelle personne pour être associé-e à Papilles & Papote car une des fondatrices part pour de nouvelles aventures.

Pour une bonne organisation et une cohérence de projet, il nous paraît essentiel d'habiter le territoire ou de vouloir s'y installer.

Être associé-e c'est

- Consacrer du temps à la gestion de l'entreprise (réunions hebdomadaires, tâches administratives régulières).
- Rejoindre un projet collaboratif où les décisions sont prises ensemble selon le vote par consentement.
- Prendre en compte les idées et envies de chacun.e au sein de l'équipe pour faire évoluer le projet.
- Bénéficier de formations, d'accompagnement, de réflexions collectives notamment grâce au GRAP.

MISSIONS

Liées à la vie du restaurant

1. Gestion quotidienne de l'activité de restauration

Organisation du service, élaboration hebdomadaire des menus (à l'ardoise), confection quotidienne des plats.

Gestion du matériel.

2. Gestion économique et logistique de l'activité

Gestion des achats et des stocks. Réception des marchandises. Calcul des marges et maîtrise des coûts.

3. Responsable de l'hygiène de la cuisine

Entretien de la cuisine, gestion de la traçabilité des produits, transmission des règles d'hygiène et contrôle. Ménage

et entretien des locaux, gestion de la sécurité du personnel et respect des consignes.

4. Accueil client·e·s et gestion de caisse

Ouverture, fermeture, encaissement, facturation.

Liées au sociétariat et au fonctionnement coopératif à se partager entre associé·e·s selon les passions de chacun·e·s :-)

- Comptabilité, Social, Informatique, Communication, Administration liée à la SCOP
- Réunion hebdomadaire avec prise de décisions collectives : prendre part aux choix stratégiques et politiques de l'entreprise
- Représentation extérieure
- Participation à la vie du GRAP

VALEURS ET QUALITÉS SOUHAITÉES

Valeurs

Nous recherchons une personne partageant nos valeurs (qui ont permis à ce projet de voir le jour) et souhaitant

s'investir dans un projet collectif :

- Avec une sensibilité au bio, au local et aux enjeux environnementaux
- Avec un intérêt pour l'économie sociale et solidaire
- Qui souhaite être entrepreneur·euse et associé·e

Qualités et savoir-être

- Organisation et rigueur
- Relation client·e, fournisseurs·euses
- À l'aise dans le travail d'équipe



- Autonomie
- Dynamisme
- Joie, bonne humeur, humour !

INFOS PRATIQUES

- Type de contrat : CDD évolutif vers un CDI
- Temps partiel (à discuter)
- Rémunération : SMIC hôtelier + prime mobilité douce + remises à l'épicerie + intéressement sur bénéfice (statut SCOP)
- Formations au sein du GRAP et/ou à l'extérieur
- Travail le samedi et certains jours fériés
- Période estivale intense

CE POSTE VOUS INTÉRESSE ?

Alors, envoyez avant le 12/11/24 inclus vos lettre de motivation (racontez-nous votre histoire, vos envies....) et CV

NATURE DU CONTRAT

- Nature du contrat : CDI ou CDD
- Durée : 0 mois
- Temps de travail : Temps partiel (0)
- Salaire brut : 0€ Par mois
- Lieu de poste : ENTRE DEUX GUIERS - 38380

Avantages :

-

MODALITÉ DE CANDIDATURE :

Postulez en ligne depuis la page OFFRES D'EMPLOI du site de la Maison de l'Emploi :

>> CLIQUEZ ICI POUR POSTULER EN LIGNE <<

Besoin d'aide pour postuler ? Contactez votre conseiller au 04 76 93 17 18.

