

**Le bar-restaurant coopératif
Le P'tit Roubion recrute
un cuisinier/une cuisinière polyvalent.e
- 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 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 coopératif qui a ouvert ses portes en juin 2023 et prépare sa transformation en Scop pour le premier semestre 2025. Imaginez Bourdeaux, petit village aux portes de la Drôme provençale, une jolie terrasse sous les platanes, plein d'initiatives dans les parages. Alors nous, on participe 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.

Notre restaurant est axée 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.

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.

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 un.e cuisinier.e polyvalent.e pour intégrer l'équipe du entre le 1er et le 15 mars 2025 jusqu'au 30 septembre 2025 avec possibilité de continuer en CDI et de devenir associé de la Scop.

28 à 35 heures hebdomadaires selon nos jours d'ouverture. Travail certaines soirées, en coupure une seule fois par semaine, et les week-ends mais pas tous, 2 jours de repos.
Salaire : 12€ brut horaire. Ainsi qu'un intéressement sur le bénéfice.

Nous sommes conscients que le salaire est peu élevé mais nous sommes en début d'activité et privilégions de bonnes conditions de travail. De plus en cas de bénéfices en fin d'année chaque salarié touche sa part travail, c'est à dire un intéressement sur ce bénéfice.

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, viandes, poissons et le végétal. Nous proposons toujours une entrée et un plat végétarien.

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 !