



**OFFRE EMPLOI**  
**CUISINIER.E / CUISINIER.E - TAVERNIER.E**  
**CDD (septembre 2020—septembre 2021)**  
**24 H / semaine**

**Type de contrat : CDD 12 MOIS (septembre 2020—septembre 2021)**  
**24 H / semaine - évolutif CDI**

**Date limite pour la réception des candidatures : 25 Aout**

**Dates d'entretien : 1ère semaine de septembre**

**Date d'embauche : Début Septembre**

**Lieu de travail : Saint Sulpice la Forêt 35**

**Personne référente: Clovis GICQUEL**

## **CONTEXTE**

Le Guibra est une association gérant une taverne agricole, créée en mars 2016 et fondée sur la réappropriation des commerces de proximité, dans un mode de gestion collective avec et au service de la communauté. Le Guibra est situé à saint sulpice-la-forêt, village dynamique de 1500 habitants, membre de Rennes Métropole.

Les activités du Guibra comprennent donc une **épicerie**, un **bar café-concert**, et un **restaurant**. Depuis un an, l'activité du restaurant s'est fortement développée, avec une augmentation de la clientèle, et une part croissante de la partie restauration dans le chiffre d'affaire du Guibra.

Toutes les prestations de restauration sont aujourd'hui assurées essentiellement au moyen des **produits locaux et de saison** en vente à l'épicerie ou en s'approvisionnant directement auprès des producteurs locaux.

L'association se compose actuellement d'un conseil d'administration collégial (composé de coprésidents et coprésidentes,) des commissions de bénévoles qui soutiennent les activités du Guibra (commission travaux, programmation culturelle, épicerie, gérance, restauration et bar) et emploie aujourd'hui 5 salariés. Les principes du salariat au Guibra actuellement sont **la répartition égale des salaires** et **la responsabilité de l'équipe sur les différentes activités**.

Les postes actuels sont des contrats de 24 heures, et les fiches de postes suivantes :

- une responsable épicerie- tavernière
- un responsable programmation culturelle/communication – tavernier
- une responsable comptabilité-administratif-tavernière
- Un responsable cuisine

## **RESPONSABILITES GENERALES DU POSTE :**

Nous recherchons **une CUISINIÈRE / un CUISINIER avec expérience**, ayant l'envie de s'investir dans le **portage et le développement de l'activité de restauration pour constituer un binôme de cuisiniers-taverniers.**

## **MISSIONS :**

### **RESTAURATION : 70 % du temps de travail**

- Assurer la gestion des denrées alimentaire (restaurant et épicerie) en travaillant en collaboration avec l'autre cuisinier et la responsable épicerie.
  - Assurer la **restauration du midi du mardi midi au vendredi midi** (entre 10 et 30 couverts)
- Partage de la semaine avec l'autre cuisinier. Travail en autonomie.
- Assurer la **préparation des matières premières** pour les planches apéritives proposées au bar le vendredi les soirées sans événement et développer l'offre;
  - **Pour l'ensemble des prestations de restauration** : élaborer les repas avec un maximum de produits locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable ; gérer les commandes, approvisionnements, menus ; proposer des alternatives végétariennes ;
  - **assurer le suivi et l'hygiène de la cuisine** selon la législation HACCP.
  - **Travailler en lien étroit avec l'autre cuisinier et la responsable épicerie.**

### **TAVERNE Multiservice : 30 %**

- du service et encaissement au bar, en épicerie et en restauration
- du respect des règles d'hygiène et de sécurité relatives à la licence 4.
- du respect des règles d'hygiène et de sécurité relatives à l'épicerie et à la restauration
- du réapprovisionnement bar et épicerie et du suivi des marchandises internes.
- de la commande, de la réception, et du suivi des invendus de pain du jour et de la veille.
- de la réception et des retours du Ouest-France du jour.
- de la réception et de la mise en rayon des livraisons de produits existants
- de la présentation et de la propreté des espaces (tables, comptoir, toilettes)
- de la vaisselle utilisée par les activités.
- de l'accueil et de la communication avec les clients.
- de l'accueil et de la communication avec les intervenants extérieurs.
- du nettoyage du lieu en fin de créneau.
- **Participer aux réunion d'équipes, à l'élaboration des plannings et à la vie de l'association**

## PROFIL RECHERCHE :

- travail en équipe
- dynamique
- autonomie sur le poste
- créativité
- sens de l'écoute
- sensibilité pour les alternatives de relocalisation des activités économiques et le travail coopératif.

## DIPLOME ET COMPETENCES REQUISES :

- CAP cuisine (expérience souhaitée), diplôme d'hôtellerie ou expérience significative souhaitée;
- Maîtrise de la méthode HACCP et de la réglementation en restauration commerciale ;
- Une formation voire une expérience significative en activité de conserverie/ transformation alimentaire est un plus (essentiellement fruits et légumes).

## CONTRAT :

**CDD de 12 mois** (Septembre 2020 - Septembre 2021) ; **24h/semaine**, travail les midis du mardi au vendredi midi et le vendredi soir. Poste susceptible d'évoluer et de se pérenniser en fonction du développement de l'activité de restauration.

**Rémunération** : SMIC horaire: 10.15 € brut./ heure

## CONDITIONS D'EMBAUCHE:

### CV ET LETTRE DE MOTIVATION A ENVOYER A :

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

ou

[0617490334](tel:0617490334)

Pour tout renseignement,

**Le guibra**

**Taverne Agricole**

18 Rue de la Grange,

35250 **Saint-Sulpice-la-Forêt**

09 83 60 54 44