

**Taverne Agricole le Guibra**  
**OFFRE EMPLOI CUISINIER.E - TAVERNIER.E**  
**CDI - 24 H / semaine**

**Type de contrat : CDI - 24 H / semaine**

**Date limite pour la réception des candidatures : 20 aout**

**Dates d'entretiens et d'essais : fin aout**

**Date d'embauche : Début Octobre**

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

**Personne référente: Lisa Flenet**

**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 une **épicerie**, un **bar café-concert**, et un **restaurant**. Les fournisseurs du Guibra sont majoritairement des producteurs locaux.

L'association se compose d'un conseil d'administration collégial (composé de coprésidents et coprésidentes,) des commissions de bénévoles qui soutiennent les activités du Guibra (commission gérance, programmation culturelle, épicerie, restauration, bar et travaux) et emploie aujourd'hui 6 salariés.

Les principes du salariat au Guibra actuellement sont la **répartition égale des salaires** et la **responsabilité de l'équipe sur les différentes activités**.

L'organisation du travail et les activités reposent sur une charte et un règlement intérieur disponible sur le site internet (<http://leguibra.fr>). Le planning de travail est élaboré en équipe et est modulable.

Les postes actuels sont des contrats à temps partiel :

- une référente épicerie - tavernière
- un référent programmation culturelle/communication - tavernier
- une référente comptabilité-administratif - tavernier
- un référent cuisine - tavernier
- une référente cuisine-comptabilité - tavernière

- un référent travaux-tavernier

## **RESPONSABILITES GENERALES DU POSTE**

Nous recherchons **un.e CUISINIER.E - TAVERNIER.E 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 alimentaires (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 de restauration (brunch, événements le weekend) ;
- 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 : 25 %**

- Service et encaissement au bar, en épicerie et en restauration
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité relatives à la licence 4, à l'épicerie et à la restauration.
- Réapprovisionnement bar et épicerie et suivi des marchandises internes, du pain, du Ouest-France
- Présentation et propreté des espaces (tables, comptoir, toilettes), vaisselle, nettoyage du lieu en fin de créneau.
- Accueil et communication avec les clients, avec les intervenants extérieurs.

### **Participer aux réunion d'équipes, à l'élaboration des plannings et à la vie de l'association : 5 %**

**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 souhaitée;
- Maîtrise de la méthode HACCP et de la réglementation en restauration commerciale ;
- Une formation voire une expérience en activité de conserverie/ transformation alimentaire est un plus (essentiellement fruits et légumes).

**CONTRAT :****CDI de 24h/semaine**

Travail les midis du mardi au vendredi et le vendredi soir ou le weekend de manière occasionnelle.

Poste susceptible d'évoluer et de se pérenniser en fonction du développement de l'activité de restauration.

**Rémunération :** SMIC horaire: 10.25 € brut./ heure

**CV ET LETTRE DE MOTIVATION A ENVOYER AVANT LE 20 AOÛT 2021 :**

resto@leguibra.fr

Pour tout renseignement,

**Le Guibra**  
**Taverne Agricole**  
18 Rue de la Grange,  
35250 **Saint-Sulpice-la-Forêt**  
*09 83 60 54 44*  
*ou 06 20 56 60 67*