POSTE POLYVALENT SERVICE ET CUISINE

L'association "TiLiHal - Tiers Lieu des Halles", qui porte le projet de la Cantine des Halles, est à la recherche d'un.e employé.e POLYVALENTE pour compléter l'équipe.

Type de contrat : *CDD 6 mois renouvelable - temps plein (35h) - du lundi au samedi (jeudi off sauf presta), soit 4 à 6 jours semaines mensualisés - le soir en fin de semaine - évolution du poste possible CDI - 12€ taux horaire*

Date limite pour la réception des candidatures : *15 décembre 2023*

Date d'embauche : *5 janvier* 2024

Lieu de travail : *Rue Lourmel - Pontivy*

Personne référente : *Julie Gacquiere*

La cantine des halles ?

La Cantine des halles a ouvert en juillet 2023. C'est le tiers lieu de Pontivy, un espace de vie et de convivialité autour d'un café, d'une cantine du midi et d'un comptoir de produits locaux. Mais également des ateliers, des formations, des débats, des temps festifs et culturels.

Portée par une association locale, notre raison d'être est d'accompagner les transitions sociales, sociétales et environnementales, tout en contribuant à la dynamisation du centre ville de Pontivy.

Notre proposition culinaire promeut une alimentation locale et durable en créant du lien avec nos producteurs voisins et avec notre clientèle.

C'est un projet d'intérêt général où les salarié.e.s, les citoyen.ne.s et les partenaires sont parties intégrantes et qui a vocation à devenir une coopérative.

Nous recherchons **un.e employé.e polyvalent.e** avec de **l'EXPÉRIENCE** dans la restauration, bar et cuisine, un goût pour le milieu associatif et ayant l'envie de s'investir dans le développement d'un projet qui a du sens en mettant à profit ses compétences multiples.

Votre mission, si vous l'acceptez

Vous serez **responsable de la salle et second.e de la cheffe cuisinière.**
Vous serez amené à accompagner des bénévoles, des stagiaires et des personnes en insertion.

- **Service au bar et en salle**

Servir au comptoir le midi, au bar l'après-midi et en soirée.
Suivre les stocks et les commandes fournisseurs bar.
Encaisser et clôturer la caisse.

- **Cuisine**

Aider à l'élaboration des menus et à la préparation des repas (Midi & Prestation Traiteur) et des pâtisseries : 80% végétale - 20% protéine animale.
Gérer la cuisine en autonomie pendant les vacances de la cheffe cuisinière.
Participer à la plonge et au nettoyage des espaces de travail.

- **Vie associative**

Participer aux différentes instances associatives et aux décisions stratégiques de l'association.
Représenter le projet au sein de réseaux liés à la transition.

- **Animations**

Accueillir les usager.e.s, bénévoles, intervenant.e.s et structures partenaires.

Vos qualités

Sensibilités aux enjeux des transitions.
Sens de l'organisation, de l'anticipation et de l'adaptation.
Esprit d'équipe, de collaboration et de la transmission.
Gestion des priorités.
Capacité de remise en question.
Grande autonomie, créativité et proactivité.

Votre profil

Expérience de responsable de bar/salle et/ou second de cuisine.
Disposition à travailler dans un projet en lancement avec forte capacité d'évolution.
Formation HACCP préférable.
Une appétence pour les réseaux sociaux serait un plus.

Merci d'envoyer CV & LM

bonjour@lacantinedeshalles.bzh