

PAPILLES & PAPOTE RECRUTE UN·E
CUISINIER·ÈRE ET SERVEUR·SE
POUR UN POSTE À POURVOIR DÈS QUE POSSIBLE



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 trois associées Virginie, Geneviève et Ingrid, trois salariées Clémentine, Lydie 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 CUISINE

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. Et si en plus la papote et la vie coopérative t'intéressent : alors rejoins-nous chez Papilles & Papote !

Missions

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. 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.

DESCRIPTIF DU POSTE SERVICE

Si tu aimes papoter, accueillir, sourire, valoriser les produits locaux et servir des boissons délicieuses, ce poste est fait pour toi et rejoins l'équipe Papilles & Papote !

Missions

1. Gestion quotidienne de l'activité de restauration

Organisation du service, mise en place de la salle, des boissons, relation cuisine pour afficher le menu et savoir en parler aux client·e·s.

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

Ouverture, fermeture, encaissement, facturation.

2. Gestion des boissons

Et préparation des boissons "maison"

3. Ménage et entretien des locaux

Plonge verres, plonge service, ménage salle et toilettes. Gestion de la sécurité du personnel et respect des consignes.

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

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

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
- Rémunération : SMIC hôtelier + prime mobilité douce + remises à l'épicerie
- Formations au sein du GRAP et/ou à l'extérieur
- Travail le samedi et certains jours fériés
- Période estivale intense

CE POSTE VOUS INTÉRESSE ?

Il est à pourvoir dès que possible alors, envoyez **avant le 31/03/25 inclus** vos lettre de motivation (racontez-nous votre histoire, vos envies....) et CV par mail à contact@papillesetpapote.fr

