

Le projet de restaurant - bar à bières Magma Terra
recherche une ou un associé-e co-responsable de la cuisine

Si, comme nous, vous aimez travailler les produits bruts locaux, donner libre cours à votre créativité sur le végétal, limiter (mais magnifier) les produits carnés, que vous êtes sensible à la saisonnalité et à l'agriculture biologique...

Que vous soyez chef-fe chevronné-e un peu fatigué-e du stress et des responsabilités, commis ou chef-fe de partie désireux-se d'avoir un peu plus de liberté et d'initiative, titulaire d'un diplôme de cuisinier ou autodidacte passionné-e (et expérimenté-e);

Que vous souhaitez arrêter de travailler 60 heures par semaine sans voir vos heures supplémentaires payées;

Ou encore, que cela fait quelques temps que vous réfléchissez à changer de vie, à trouver un emploi qui aurait plus de sens pour vous en devenant un véritable acteur de votre entreprise.

Vous vivez ou aimeriez vivre à Romans ou dans ses alentours, aux portes de la Drôme des collines, proches du joli cadre naturel du Vercors, et sur un territoire riche en patrimoine historique, culturel et culinaire ?

Vous êtes sensible aux valeurs de l'ESS (activité économique alliant solidarité, utilité et équité sociale) ?

Vous souhaitez vous investir dans le montage d'un projet d'une société coopérative ?

Le projet Magma Terra pourrait être fait pour vous !

> LE PROJET

Le restaurant- bar à bières Magma Terra ouvrira ses portes en septembre 2021, place Maurice Faure, dans le centre historique de Romans sur Isère.

Un local de 150m2 organisé en 3 espaces . Un espace restaurant type néo-bistrot avec cuisine ouverte et carte limitée mais créative. Un bar avec 8 bières locales à la pression et une offre de tapas . Et un espace café lecture dans le jardin d'hiver où pourront se tenir également des expositions.

Ce lieu a pour objectif de proposer une restauration 100% faite maison à base de produits locaux et majoritairement bio mettant à l'honneur les produits du terroir et le travail des cuisiniers et cuisinières.

> CE QUI VOUS ATTEND EN NOUS REJOIGNANT

Si vous nous rejoignez maintenant, vous participerez à l'ensemble des étapes et du travail qui nous mèneront à l'ouverture (construire notre carte, sourcing des produits, organisation de l'équipe, suivre la réalisation des travaux, décoration du local...)

A la rentrée 2021, la cuisine n'attendra plus que vous, mais pas seulement pour dresser des assiettes .

Oui, car vous aurez décidé d'intégrer une SCOP autogérée et démocratique ! Cela vous impliquera donc dans les idées, les décisions et la gestion du quotidien (suivi des marges, recherche de nouveaux producteurs, commandes, organisation d'événements, planning ..) mais aussi dans les visions à moyen et long termes de l'entreprise tels que les recrutements, les investissements, les travaux, les réflexions sur les avantages salariés etc .

Alors si :

Vous avez envie >

- de profiter du savoir faire d'associé-e-s ayant déjà l'expérience de bars-restaurants fonctionnant sur le même modèle
- de découvrir une nouvelle manière de travailler sans patron mais pas sans organisation
- d'avoir une vraie exigence de qualité et de recherche sur les produits et pouvoir exprimer votre créativité
- d'avoir un emploi du temps sans coupure
- d'avoir un intéressement sur les bénéfices
- de vous éclater dans votre métier
- de devenir entrepreneur sans prendre de risque financier
- de pouvoir être acteur de vos conditions de travail

Vous savez >

- être polyvalent et vous adapter
- accueillir et conseiller
- être à l'écoute de vos collègues
- être force de proposition

Vous êtes une personne >

- curieuse, passionnée, souriante, enjouée, enthousiaste, réfléchie, créative
- ayant l'envie d'apprendre et/ou de transmettre
- ayant l'esprit "aventurier"
- prête à travailler le soir , samedi et dimanche (mais pas tous les soirs ni tous les week-ends)

Vous souhaitez en savoir plus ? Envoyez un CV et une lettre de présentation de votre parcours à magmaterra@le-grenade.fr !

N'hésitez pas à nous faire part de vos divers savoir faire et centre d'intérêts même s'ils n'ont pas de liens directs avec la restauration (œnologie - bières artisanales - mixologie - caféologie - barista .. / informatique - comptabilité - communication - organisation d'événements - tableur - graphisme - jeux vidéos - dressage de chats..)

> LIEN POUR EN SAVOIR PLUS SUR NOUS

SCIC le GrEnADe : <https://www.le-grenade.fr/>