

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 150m<sup>2</sup> 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](mailto: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/>