

MAGMA TERRA

restaurant/bar à bières, cuisine bistronomique

recherche un.e chef.fe cuisinier.ère co-responsable de la cuisine

Vous rêvez de rejoindre une aventure collective, en fonctionnement horizontal, dans laquelle vous aurez la liberté d'exprimer vos talents et donner libre cours à votre créativité pour magnifier des produits bruts, locaux et de saison?

Vous êtes militant-e d'une cuisine engagée à tous les points de vue (côté papilles : saveurs affirmées, associations maîtrisées, mettant en avant le végétal, renouvelant certains classiques...et côté méthodes : réduction des déchets, produits locaux et issus de l'agro-écologie, élevages respectueux du bien-être animal) ?

> LE PROJET

Porté par 8 passionné-es de service, issues de plusieurs univers (Bieristan (69), Emilie And The Cool Kids (06), la Table de Plaisance** (33)...), le restaurant-bar à bières **Magma Terra** ouvre ses portes en septembre 2021, place Maurice Faure, dans le centre historique de Romans-sur-Isère.

Une terrasse de 120m² au centre de la place du marché, un local de 220m² refait à neuf, organisé en 3 espaces distincts mais complémentaires :

- Un restaurant bistronomique avec cuisine ouverte visant une trentaine de couverts par service,
- Un bar avec 8 bières locales à la pression et une offre de tapas,
- Un coffee shop dans le jardin d'hiver où se tiendront des expositions.

Ce lieu a pour objectif de proposer une restauration 100% faite maison, à base de produits locaux en circuit court et majoritairement bio mettant à l'honneur les produits du terroir et le travail des cuisinier.ère.s.

> VOTRE MISSION

- Imaginer/tester/élaborer le menu et les recettes du dîner au restaurant (3 entrées, 3 plats, 3 desserts) changeant au fil des saisons, environ une fois par mois - en collaboration avec vos 3 collègues.
- Mise en place et envoi des menus midi et soir .
- Coordonner l'équipe en cuisine et transmettre votre passion, apporter conseils et formations pour l'offre snacking du bar à bières...
- Entretenir les locaux et le matériel de cuisine.
- Participer à la vie collective du lieu, et notamment aux futurs recrutements, aux choix d'investissement...

> PROFIL RECHERCHÉ - CHEF.FE CUISINE / LEADER TECHNIQUE AU SEIN D'UN COLLECTIF HORIZONTAL

Vous avez :

- une formation et/ou une expérience équivalente bac +2, incluant les process HACCP
- une ou plusieurs expériences significatives en cuisine bistronomique et/ou gastronomique
- l'esprit d'équipe et créatif

Vous avez envie :

- de fonctionner sur un modèle SCOP participant à l'Économie Sociale et Solidaire
- d'être acteur de vos conditions de travail
- de découvrir une nouvelle manière de travailler sans patron, mais pas sans organisation

- de rejoindre un projet dès son ouverture pour y ajouter votre grain de sel
- de travailler dans une cuisine flambant neuve, équipée avec du matériel de qualité
- d'avoir un emploi du temps sans coupure et sans horaires à rallonge
- d'avoir un intéressement sur les bénéfices et un objectif de sociétariat
- de vous épanouir dans votre métier en tant que "leader" technique sans être pour autant le "supérieur" hiérarchique de qui que ce soit

Vous êtes une personne :

- curieuse, passionnée, souriante, enjouée, enthousiaste, réfléchie, créative, positive
- ayant l'envie de transmettre votre savoir-faire et d'apprendre de nouvelles compétences
- ayant l'esprit "aventurier"
- prête à travailler le soir , samedi et dimanche (mais pas tous les soirs ni tous les week-ends)
- polyvalente qui sait s'adapter
- pédagogue et patiente pour accompagner ses collègues ayant l'envie de progresser
- ayant le sens de l'écoute, attentive aux suggestions et attentes de ses collègues
- force de proposition pour amener de nouvelles idées, recettes, et autres ingéniosités

> CONDITIONS DU POSTE :

- CDI à temps plein (35h ou 39h, à définir avec vous), avec perspective de sociétariat au sein de la SCOP
- Salaire à négocier selon expérience (dans les limites des moyens d'une jeune entreprise), + intéressement sur bénéfice et revalorisations décidées régulièrement
- Travail 3 à 5 soirs par semaine + 1 ou 2 midis, *sans coupure*

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

> LIEN POUR EN SAVOIR PLUS SUR NOUS

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