



**Nous recherchons un.e cuisinier.e expérimenté.e et polyvalent.e H/F :
poste à 35h en CDI dès maintenant**

Profil

Vous sortez d'une formation cuisine et souhaitez exercer dans un restaurant qui sort des schémas traditionnels de fonctionnement ? Vous avez de l'expérience en tant que chef-fe de partie? Vous souhaitez travailler dans des conditions bienveillantes et sans coupure ?

Vous partagez nos valeurs de solidarité et d'écologie?

Vous aimez travailler les produits locaux, donner libre cours à votre créativité sur le végétal et limiter (mais magnifier) les produits carnés ? Vous êtes sensibles à la saisonnalité et à l'agriculture biologique ?

Vous désirez découvrir, une nouvelle manière de travailler, en coopérative autogérée, tout en ayant une vraie exigence de qualité sur les produits autant que sur les relations humaines ? Vous voulez être salarié et ne pas avoir de patron?

Vous souhaitez être en partie polyvalent.e et apprendre de nouvelles choses, en vous appropriant les missions inhérentes au bon fonctionnement d'une entreprise autogérée?

Vous êtes la personne que nous recherchons !

Missions

- Gestion de la cuisine de manière coopérative et réalisation des menus créatifs et fiches techniques à partir de produits bruts, de saison, locaux / bio.
- Service au bar et en salle, plonge, réalisation de flammekueches au four à bois
- Possibilité d'organiser des événements autour de la bière et de la gastronomie
- Autres missions liées à la bonne gestion de l'entreprise

Conditions de travail

- Pas d'horaires en coupure (travail en journée ou le soir) avec deux jours de repos consécutifs (dimanche/lundi)
- Travail en binôme avec l'un.e des autres cuisinier.e.s du Bieristan pour le service du midi (max. 60 couverts) afin de favoriser un apprentissage réciproque des connaissances en cuisine..
- Accès aux formations proposées en interne, notamment les formations à l'autogestion, à la gestion de la rentabilité ou à la bière
- Accès au sociétariat au bout d'un an
- Faire partie du réseau Grenade (Groupement d'entreprises alternatives en développement) et possibilités, selon les compétences, de devenir formateur.rice et/ou bénéficiaire d'appuis d'experts/référents sur des projets futurs.
- Chèques vacances, chèques culture, part travail et intéressement sur les bénéfices

Candidature et lettre de motivation à envoyer à cuisine@bieristan.fr