

Offre d'emploi

Responsable du café restaurant

— Modalité de candidature

Pour candidater, merci d'adresser une lettre de motivation et un C.V. à direction@lapalanquee.org

Recrutement souhaité fin Septembre 2023.

— Contexte

Tiers-lieu du bassin de Thau, La Palanquée recherche son-sa Responsable du café restaurant. Animé par une équipe salariée d'une dizaine de personnes et un collectif citoyen, le tiers-lieu vise à insuffler un lieu de convivialité et une dynamique entrepreneuriale qui répondent aux défis et opportunités de la transition écologique, de l'innovation sociale et de la solidarité sur le territoire.

— Missions

Sous la responsabilité de la directrice de la SCIC La Palanquée :

- accueillir les clients, leur apporter pleine satisfaction, incarner des valeurs de convivialité et d'ouverture
- organiser, gérer et exploiter, avec l'appui d'un aide-cuisinier, le café restaurant de La Palanquée
 - ouverture du lundi au vendredi de 9h00 à 19h
 - service de repas à déjeuner
 - événementiel bar et buffet le soir ou le samedi, 15 journées par an
- développer la fréquentation, le chiffre d'affaires et la rentabilité du café restaurant pour le bénéfice global du tiers-lieu
- assurer la gestion opérationnelle de l'établissement : hygiène, qualité, service, relations clientèle, respect des réglementations
- décider de la carte avec l'assistant cuisinier, encadrer la préparation de la restauration simple fabriquée sur place
- assurer les commandes auprès des fournisseurs, vérifier les bons de livraison et les factures
- tenir un suivi quotidien des dépenses et des recettes, tenir la caisse, assurer le suivi de la gestion financière du café restaurant
- encadrer l'assistant cuisinier, encadrer les bénévoles apportant une aide pour le service du repas ou lors d'événementiel

— Profil recherché

- Formation : BTS hôtellerie-restauration (art culinaire, art de la table) et du service, Bac pro hôtellerie- restauration, service et commercialisation, CAP
La formation HACCP, incendie, premier secours sera dispensée si pas déjà acquise
- Expérience de 4 ans minimum comme chef cuisinier, responsable ou assistant de responsable restauration traditionnelle ou rapide ou collective ou de responsable ou assistant de responsable de salle
- Être déjà titulaire d'un permis d'exploitation est un plus

- 
- Capacité d'adaptation, flexibilité et agilité face à la diversité des tâches
 - Entreprenant, bon gestionnaire, rigueur et organisation
 - Convivialité, qualité d'accueil et de relationnel, sens du client
 - Goût et connaissance de la cuisine
 - Intérêt pour le milieu associatif ou coopératif, motivation pour un projet collectif, sensibilité aux questions écologiques et aux valeurs de solidarité
 - Qualité de relation managériale
 - Permis B

— Type de contrat, durée et lieu, rémunération

Salaire brut annuel entre 27 400 € (1 750€ nets mensuels) et 30 000€ (1 900€ nets mensuels) selon expérience + prise en charge déjeuner (avantage en nature équivalent à 5,20€/repas)

Contrat à durée indéterminée de 35 heures (avec période d'essai)

Lieu de travail : 3bis rue Gabriel Péri, Sète, 34200

Recrutement souhaité d'ici fin septembre 2023

— Pour en savoir plus sur La Palanquée

- Site internet : www.lapalanquee.org