



Intitulé du poste

co-chef·fe cuisine & bar du Faitout

Association Tiers-Lieu de l'Inclusion et de l'Alimentation
Lyon Métropole

Qui sommes-nous ?

Créée en 2022 par les associations BelleBouffe et Singa Lyon, l'association tiers-lieu de l'Inclusion et de l'Alimentation Lyon Métropole gère "LE FAITOUT" un lieu de 850 m² dans une ancienne cantine de cheminots appartenant à la SNCF Immobilier. Situé au cœur du quartier de la Saulaie à la Mulatière, le Faitout va ouvrir ses portes en mai 2023 dans le cadre d'une occupation temporaire de 5 ans.

Ce lieu inclusif, vivant, gourmand, écologique et de proximité va proposer :

- une buvette et un restaurant participatif écologique solidaire et d'inclusion
- un espace de travail partagé dédié aux actrices de l'économie sociale et solidaire
- des espaces de convivialité, d'accompagnement et d'événements dédiés à l'hospitalité et la transition alimentaire : formations, séminaires, expositions, ateliers participatifs, tables rondes, conférences, projection débat, etc
- un espace extérieur accueillant une terrasse, un potager pédagogique et un compost

Vous intégrez un projet entrepreneurial associatif en plein développement. Vous travaillez en collaboration avec la co-chef·fe du restaurant, la gestionnaire de site et les administratrices de l'association. Des bénévoles vous épaulent dans la gestion et l'animation du bar associatif.

Le restaurant - bar du Faitout

Chaleureux, gourmand, inclusif et engagé, le restaurant - bar du Faitout repose sur 3 piliers :



1. Restaurant/bar écologique et créatif :

- des produits biologiques, de saison, en circuit-court, circuit court de proximité et issus du commerce équitable
- des techniques de cuisson et de conservation peu énergivores
- une cuisine végétarienne et vegan
- des produits d'entretiens écologiques
- une démarche zéro-déchet

2. Restaurant/bar solidaire et convivial :

- Des repas solidaires à 2 euros à travers un système de double tarification
- Une mixité de publics qui se croisent et s'emparent du restaurant
- Un bar animé par la communauté du Faitout

3. Restaurant/bar tremplin

- Accompagnement de publics dans la découverte des métiers de la restauration à travers des immersions au quotidien sein de l'équipe
- Mise à disposition de l'espace cuisine pour permettre le développement de projets entrepreneuriaux écologiques et inclusifs dans la restauration

Les missions

En partenariat avec la co-chef de cuisine...

1. Animation cuisine et bar // 45%

- être responsable de l'hygiène du bar, de la cuisine et des personnes utilisant la cuisine
- respecter et faire respecter la charte du restaurant
- définir les menus avec la co-chef, organiser la production culinaire
- suivre les coûts de revient des fiches recette
- commander, suivre et organiser les approvisionnements/stocks bar et cuisine
- réaliser les préparations culinaires
- réaliser le service du restaurant (pour commencer le midi en semaine du mardi au vendredi)
- ranger et nettoyer l'espace cuisine et bar
- encaisser et réaliser le suivi comptable du restaurant - bar
- assurer la coordination de l'utilisation de la cuisine partagée par l'ensemble des partenaires



2. Fournisseurs // 25%

- Assurer les commandes et les relations avec les fournisseurs
- Mutualiser l'annuaire de fournisseurs et les pratiques (commandes) par et pour les résident·es du Faitout
- Gérer et suivre la facturation des fournisseurs

3. Bénévolat et accompagnement socioprofessionnel // 25 %

- Animer, former et encadrer la communauté bénévoles qui aide à tenir le bar associatif
- Organiser et animer le programme d'insertion de la cuisine participative du midi et accompagner l'équipe des bénévoles en mission d'immersion
- Organiser le programme tremplin d'accueil d'entrepreneurs cuisinier·ères en devenir du soir.

4. Vie d'équipe et vie associative // 15 %

- participer aux réunions d'équipe
- contribuer à la vie associative (participation à l'Assemblée générale du Faitout)

Compétences

Aptitudes requises

- Expérience souhaitée en cuisine et savoir-faire autour de la cuisine végétarienne et vegan
- Formation HACCP
- Polyvalence et curiosité
- Bienveillance permettant l'accompagnement de bénévoles et de profils en insertion
- Capacités d'organisation
- Envie d'apprendre
- Réactivité et sens de l'initiative
- Capacité à communiquer
- Rigueur et aptitudes à travailler en autonomie
- Créativité

Les plus

- CAP Cuisine
- BAFA



Conditions d'exercice

Conditions de travail

- 35 h/semaine (semaine et week-end)
- CDD mai 2023 - mai 2024
- Salaire brut annuel 27692€
- Période d'essai de 2 mois
- Poste basé à la Mulatière (sortie métro Oullins)
- TCL remboursés à hauteur de 50% et/ou prime mobilité douce à 180€/an
- Mutuelle 50% de prise en charge
- Possibilité de travail ponctuel les soirs

Informations complémentaires

- Date limite de réception des candidatures : 20 avril 2023
- Réponse d'admissibilité aux entretiens : 24 avril 2023
- Les entretiens se dérouleront le 27 avril 2023
- Prise de poste : 2 mai 2023

Postuler

Merci de faire parvenir votre candidature en renseignant ce formulaire

<https://framaforms.org/formulaire-de-recrutement-pour-devenir-co-chef-fe-cuisine-et-ba-r-du-faitout-1680514198> avant le 20 avril 2023