

# Fiche de poste : Responsable Buvette & Salle cantine 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 opère "Le Faitout" un tiers-lieu de 750 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 a ouvert ses portes à l'été 2023.

Ce tiers-lieu a pour objet de :

- > Favoriser une plus grande justice sociale et alimentaire sur le territoire de la Métropole de Lyon
- > Accompagner à l'insertion sociale et professionnelle de personnes en situation de précarité
- > Créer du lien et rendre actrices les différentes parties prenantes du territoire pour expérimenter et innover ensemble au service d'une société plus juste, écologique et solidaire

Ce lieu inclusif, vivant, gourmand, écologique et de proximité propose :

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

Vous intégrez un projet entrepreneurial associatif en plein développement. Vous travaillez en relation étroite avec le directeur de la structure, l'équipe du Faitout et le conseil d'administration de l'association.

### *Cantine - café du Faitout*

Chaleureux, gourmand, inclusif et engagé, la cantine - bar du Faitout repose sur 3 piliers :

#### **1. Cantine/bar écologique et créatif :**

- des produits biologiques, de saison, en circuit court de proximité et issus du commerce équitable
- des techniques de cuisson et de conservation peu énergivores
- une cuisine végétarienne et vegan inclusive des personnes qui fréquentent la cuisine intégrant leurs recettes et celles de divers origines
- des produits d'entretiens écologiques

- une démarche zéro-déchet
- 2. Cantine/bar solidaire et convivial :**
- Des repas solidaires à 2 euros à travers un système de tarification solidaire
  - Une mixité de publics qui se croisent et s'emparent du restaurant
  - Un bar associatif animé par la communauté du Faitout
- 3. Cantine/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 le chef de cuisine, l'équipe du Faitout et le conseil d'administration de l'association:

### *1. Gestion buvette et salle // 60%*

#### **Production et approvisionnement**

- Définir les boissons à partir de la charte éthique du Faitout,
- Produire des fiches recettes pour les boissons maisons,
- Commander, suivre et organiser la relation avec les fournisseurs pour les approvisionnements de la buvette,
- réaliser le service du restaurant: du mardi au vendredi midi.
- Gestion des bénévoles sur la tenue de la salle et de la buvette.

#### **Hygiène et sécurité**

- être responsable de l'hygiène et de la sécurité de la buvette et de la salle
- Faire connaître et respecter les protocoles d'hygiène mis en place
- Ranger et nettoyer la salle de restauration

#### **Gestion administrative**

- suivre les coûts de revient, proposer des temps de dégustation pour répondre aux demandes des clients.
- Encaisser et réaliser le suivi comptable du bar en collaboration avec la RAF
- Gérer et suivre la facturation des fournisseurs.

### *2. Accueil et accompagnement // 30 %*

- Organiser et animer l'accueil des bénévoles, accompagner l'équipe des personnes en mission d'immersion,
- Assurer la coordination de l'utilisation de la buvette partagée par l'ensemble des partenaires associatifs.

- faciliter l'accès à la buvette avec des process clairs pour accueillir les bénévoles dont les trempilleurs.
- créer un sentiment d'appartenance, fédérer et faire vivre une communauté de bénévoles autour de la buvette du Faitout.

### **3. Vie d'équipe et vie associative // 10 %**

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

## Compétences

### *Aptitudes requises*

- Expérience souhaitée en service
- Polyvalence et curiosité
- Bienveillance
- Capacités d'organisation
- Réactivité et sens de l'initiative
- Capacité à communiquer
- Rigueur et aptitudes à travailler en autonomie

### *Les plus*

- expérience dans un bar associatif
- connaissance de l'ESS.

## Conditions d'exercice

### *Conditions de travail*

- 24 h/semaine, lundi 12h-16h, mardi au vendredi 10h30-15h30
- Possibilité de travail en soirée et week-end ponctuellement
- CDI
- Salaire brut annuel : 18 996,7
- Période d'essai de 3 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 : 31/10/2024
- Réponse d'admissibilité aux entretiens : semaine du 4 novembre
- Prise de poste : courant novembre.