



SCIC Alvéoles  
10, rue de l'épicéa  
39370 La Pesse  
[www.alveoles.org](http://www.alveoles.org)  
[coop@alveoles.org](mailto:coop@alveoles.org)

## **Alvéoles qu'est-ce que c'est ?**

Alvéoles c'est une société coopérative d'intérêt collectif née en septembre 2018 de la mobilisation des habitants du territoire pour gérer un lieu culturel, un restaurant « Bistrot & popote » (70 places assises + salle hors sac en saison) et bientôt des jardins potagers.

C'est un lieu d'expérimentations qui souhaite mettre en pratique un développement durable, innovant, éthique, solidaire et bienveillant.

## **C'est où ? (pour ceux qui ne connaissent pas encore)**

Dans le Haut-Jura à La Pesse, petit village dynamique de moyenne montagne (1200 m d'altitude).

## **Et qu'est-ce qui s'y passe ?**

Dans le cadre du développement de l'activité nous recherchons une troisième personne ayant des compétences en cuisine (ou l'envie d'en développer) pour rejoindre l'équipe mixte actuellement constituée de deux salariés + une salariée saisonnière.

## **Le profil recherché**

Homme ou femme, tu adhères aux valeurs et à la forme de la coopérative et tu souhaites y ajouter ton grain de sel et tes compétences afin de contribuer à sa pérennisation et son épanouissement.

Doué-e d'un bon sens de l'initiative et de débrouillardise, tu es polyvalent-e et a envie d'enrichir tes savoirs et de les partager. Le collectif est pour toi riche de sens et motivant.

La vie dans les Hautes-Combes te ravit, les routes enneigées te réjouissent et l'éloignement des grandes villes autant que le cadre digne d'une carte postale te comblent.

Irrémédiablement gourmand-e, tu as une expérience en cuisine/cuisine collective et envie de cuisiner des bons produits locaux et/ou bios sous la forme de

délicieux menus sains ou l'envie de t'y lancer et d'apprendre afin de compléter notre équipe. Gérer la cuisine et le contenu de ses frigos et de sa réserve avec rigueur, la faire briller avec amour et mitonner des bons p'tits plats avec un assaisonnement parfait, disposer des feuilles de salade dans une assiette pour atteindre l'extase visuelle, voilà ce qui te motive !

Tenir le bar avec nos doux piliers de comptoirs ou avec des voyageurs de passage te séduit aussi, tout comme faire briller les cuvettes des toilettes, faire la plonge ou rentrer les livraisons à la sueur de ton front par -15°C ou +15°C et recompter la caisse trois fois s'il le faut...

Évidemment tu es conscient-e que l'investissement dans une telle aventure représente un engagement fort et aux facettes multiples. Tu sais qu'on peut militer et agir pour changer au quotidien de modèle économique et écologique et avoir néanmoins un loyer et des factures à payer, des salaires à verser et un compte de résultat à équilibrer.

Tu es capable de gérer une équipe de bénévoles hétéroclites, des prises de décisions collectives ainsi que les « coups d'feux » (*ou coups d'bourre?*) propre au secteur de la restauration.

Enfin, devenir sociétaire de la coop t'es évident, et tu as aussi envie de rejoindre des groupes de travail pour conforter ou développer nos activités, et qui sait, peut-être un jour faire partie du conseil coopératif, voire candidater à la présidence de la SCIC ou prendre d'autres responsabilités !

## **Qualités souhaitées**

- Bases débrouillardes en cuisine au minimum, une expérience en cuisine collective ou en restauration sera déterminante
- Affinités au bio, à la cuisine saine, à l'agriculture durable, aux projets coopératifs et à l'ESS, au zéro déchet, à la résilience, à la transition économique, politique et énergétique
- Autonomie, efficacité, rigueur, organisation, capacité d'adaptation, gestion des imprévus, initiatives, créativité,
- Excellent sens de l'accueil et de la convivialité (un sourire, ça change tout),
- Connaissances et/ou curiosité en gestion de stocks / cultures maraîchères / communication / organisation d'événements culturels et artistiques / gestion / comptabilité / animation, etc.
- Savoir vivre en groupe / capacité à travailler en coopération.
- Bonne condition physique nécessaire, autant pour déneiger sa voiture, venir à pied ou en ski que pour trimballer bacs gastros et vaisselle...
- Aisance avec l'outil informatique (logiciel de caisse, mails et plateforme de décisions collectives, réseaux sociaux, affiches, compta...),
- Permis B conseillé (nous ne pouvons vous loger sur place, mais essaierons d'accompagner votre atterrissage dans le coin si vous venez de plus loin).

## **Missions**

L'idée est de se répartir les tâches entre salariés en fonction des aspirations et des capacités de chacun, et de distribuer le travail équitablement afin d'arriver à un rythme de vie satisfaisant pour tous. Rythme qui peut varier avec le temps et les évolutions du projet et des individus.

### **Parmi les tâches à effectuer et les responsabilités à prendre:**

- Organisation et gestion des stocks et des commandes avec les fournisseurs dont des paysans locaux, veille éthique et géographique au choix des produits
- Gestion et création des menus hebdomadaire, cuisine quotidienne accessible, créative, saine et gourmande
- Ouverture, fermeture, entretien et nettoyage des locaux
- Accueil et contact avec clientèle locale et touristique, service au bar et parfois en salle, encaissement rigoureux
- Organisation des événements culturels et artistiques ainsi que des animations
- Communication et concertation avec les sociétaires, la population locale et les différents acteurs (municipalité, associations, acteurs économiques, usagers...)
- Réunions régulières avec le conseil coopératif et les différents groupes de travail
- Des tâches administratives diverses (comptabilité, factures, etc) liée à la gestion globale de la SCIC peuvent s'ajouter à l'ensemble.

### **Caractéristiques du poste**

CDI à temps plein (de préférence ou à discuter selon vos envies et besoins) avec des heures réparties sur les horaires d'ouverture et hors ouverture, temps de travail annualisé.

- Période d'essai de X mois (?)
- Salaire : SMIC horaire
- Repas pris sur place pendant les horaires de travail, avant ou après le service

### **Calendrier**

Date limite de candidature :

Date d'entretien :

Date d'embauche possible : dès que possible ou à compter de fin mars 2019

Candidature à envoyer à [coop@alveoles.org](mailto:coop@alveoles.org).

Si vous avez des questions auxquelles vous ne trouvez pas de réponses dans cette annonce, sur [www.alveoles.org](http://www.alveoles.org) ou dans nos statuts, ne pas hésiter à nous contacter ! À vous lire et à vous rencontrer...