



SCIC Alvéoles
10 rue de l'épicéa
39370 La Pesse
www.alveoles.org
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 des jardins potagers.

C'est où ? (pour celles et 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 ?

Nous recherchons une personne ayant des compétences en cuisine pour rejoindre l'équipe actuellement constituée de deux salariées à temps partiel (choisi). Un renfort saisonnier sera également recruté sur les vacances d'hiver.

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 partager tes compétences pour contribuer à sa pérennisation et son épanouissement.

Doué·e d'un bon sens de l'initiative et de débrouillardise, tu es polyvalent·e et responsable et a envie d'enrichir tes savoirs et de les partager.

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

Irrémédiablement gourmand·e, tu as une expérience en cuisine/cuisine collective et envie de cuisiner des bons produits locaux et/ou bios. 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, 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 qu'il fasse -15 °C ou +15 °C et recompter la caisse trois fois s'il le faut...

La coopérative alvéoles développe depuis 3 ans un modèle économique et écologique centré sur son approvisionnement local (60 % d'achats direct fournisseurs) et avec un loyer et des factures à payer, des salaires à verser et un compte de résultat à équilibrer. Après des mois difficiles de fermetures/réouvertures et contraintes diverses, de lourds travaux se profilent au printemps 2022 sur le bâtiment qui nous accueille... Encore une occasion de réinventer la coopérative !

Tu es capable de gérer les coups de mains de bénévoles, des prises de décisions collectives ainsi que les « coups d'feux » propre à la restauration.

Qualités souhaitées

- 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, responsabilité, 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 et véhicule indispensable (pas de logement à fournir)

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 selon vos envies :

- 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, selon le protocole sanitaire applicable...
- Réunions régulières avec le conseil coopératif et les différents groupes de travail
- Tâches administratives diverses (comptabilité, factures, etc) liée à la gestion globale de la SCIC.

Caractéristiques du poste

- CDD à temps plein avec des heures réparties sur les horaires d'ouverture et hors ouverture, temps de travail annualisé.
- Salaire : SMIC + prime
- Repas pris sur place pendant les horaires de travail, avant ou après le service

Calendrier

Nous recherchons une personne disponible dès que possible et au plus tard pour mi-décembre 2021 jusqu'au 13 mars 2022, avec possibilité de poursuite sur un autre contrat selon l'activité pendant les travaux ou de retour sur ce poste après les travaux...

Candidature à envoyer à coop@alveoles.org.