



Responsable de salle – serveur·se

CDI

Date de mise en ligne : **26/08/2021**

Date limite de l'offre : **15/09/2021**

Intitulé du poste : **Responsable de salle - serveur·se**

Région : **Auvergne-Rhône-Alpes**

Département : **38 - Isère**

Type de métier : **Restauration / Bar**

Type de contrat : **CDI**

Temps de travail : **Temps partiel**

Salaires mensuel brut (en euro) : **1652.93 €**

Niveau de rémunération : **Groupe 6, échelon 1 de la CCNEAC**

LA BOBINE - GRENOBLE (38000)

Adresse mail de la structure : resto@labobine.net

Adresse : **42 BOULEVARD CLEMENCEAU**

Code postal : **38000**

Ville : **GRENOBLE**

Site web : <https://labobine.net/>

Description du poste :

L'association projet BOB gère la Bobine, lieu culturel situé au centre ville de Grenoble et qui rassemble : une salle de spectacle (300 places debout), 4 studios de répétition, un studio d'enregistrement, un bar et un restaurant. Projet participatif et culturel, La Bobine se veut un lieu de vie et de convergence entre musicien.ne.s amateur.e.s, professionnel.le.s, bénévoles et public. Le restaurant fait partie intégrante du projet. Ouvert tous les midis du lundi au vendredi à un public principalement de salariés supposant un service rapide et de qualité, il est aussi en charge de la préparation du catering pour l'accueil des artistes et des bénévoles lors des événements de la Bobine. Outil du projet associatif, la cuisine est régulièrement utilisée par les bénévoles et l'équipe bar de l'association.

L'équipe restaurant est constituée de 4 permanents : deux personnes en cuisine et deux personnes en salle. Elle se renforce d'un.e saisonnier.e pendant les quatre mois de l'été. Le restaurant ferme les 15 premiers jours d'août et les 15 derniers jours de l'année.

La ligne de conduite du restaurant est défini dans une charte éthique (en ligne sur notre site internet) pour proposer une cuisine de qualité, simple et créative, faite maison, basée uniquement sur des produits locaux et/ou bio.

Sous la responsabilité de la coordinatrice générale et du chef cuisinier du restaurant, en parfaite entente avec son binôme et en lien avec une équipe fonctionnant sur un modèle sociocratique, le.la responsable de salle- serveur.se a comme mission les points suivants, en plus de toute tâches afférentes à la vie du lieux

Mission :

Gérer la salle et s'assurer du bon déroulement du service de midi :

S'assurer de la propreté de l'espace restauration et de ses sanitaires

Etre en lien avec les prestataires de l'entretien et de la maintenance de l'ensemble du matériel (machinerie, lingerie) utilisé

Faire les commandes des produits d'entretien et petits matériels

Gérer administrativement les extras et les former

Mettre en place de la salle, organiser chaque service et ranger et nettoyer la salle

Etre en charge de la réception des livraisons des fournisseurs de la Bobine.

Gérer la tenue de la caisse

Gérer les fonds de caisse et les encaissements.

Clôturer la caisse : comptage, enregistrement dans les tableaux de suivi

Enregistrer, dans le logiciel de caisse, la nouvelle carte, des menus et des prix

Développer l'activité du restaurant en lien avec son équipe et la coordinatrice générale et en accord avec les orientations impulsées par le CA

Concertation et participation sur la communication du restaurant

Participation à l'évolution de l'aménagement de l'espace restaurant : installation des tables, décoration...

Saisie et suivi des tableaux de bords financiers des activités pour respecter les enveloppes budgétaires alloués.

Autres

Représenter ponctuellement le restaurant aux réunions d'équipe

Renseigner et vendre des billets aux publics pour les événements culturels à venir.

Participer au temps de travail collectif de l'association

Profil :

Expérience souhaitée dans la restauration et dans un poste équivalent

Qualité dans la relation avec les client.e.s.

Sensibilité à la démarche associative et à son fonctionnement participatif et collectif

Sens du partage de l'espace de travail avec l'activité bar, esprit de coopération

Forte sensibilité aux valeurs du restaurant de la Bobine :

Pédagogue avec les utilisateurs occasionnels des équipements, dispositions et intérêt à accompagner du personnel en formation.

Conditions de travail :

CDI 28 h hebdomadaire, temps de travail annualisé

Temps de travail du Lundi au Vendredi, hors jours fériés, ponctuellement possibilité de travailler sur des temps en weekend.

Salaire brut mensuel : Groupe 6, échelon 1 de la CCNEAC : 1652.93 €

Mutuelle de la structure

Recrutement :

Envoyer votre CV à resto@labobine.net avant le 15/09/2021. Vous serez contacté pour une journée en essai et un entretien sur la deuxième quinzaine du mois de Septembre.

Prise de poste Début Octobre.

Contact pour répondre à l'offre :

Nom : **PRACHE**

Prénom : **Vincent**

Adresse mail : resto@labobine.net