FEDELIMA - Fédération des Lieux de Musiques Actuelles
Rubrique offres d'emploi du site de la FEDELIMA

Document généré via le site de la FEDELIMA - www.fedelima.org - contact@fedelima.org

Second de cuisine (H/F)

CDI
Date de mise en ligne : **28/07/2021**
Date limite de l'offre : **30/09/2021**
Intitulé du poste : **Second de cuisine (H/F)**
Région : **Grand Est**
Département : **54 - Meurthe-et-Moselle**
Type de métier : **Restauration / Bar**
Type de contrat : **CDI**
Temps de travail : **Temps plein**
Salaire mensuel brut (en euro) : **entre 1700 et 2400€**
Niveau de rémunération : **entre 1700 et 2400€**

L'Arche

Adresse mail de la structure : **julien.floria@ccphva.com**
Adresse : **390 rue du Laboratoire**
Code postal : **57390**
Ville : **AUDUN LE TICHE**
Site web : **En cours**

Description du poste :

La Communauté de Communes Pays Haut Val d'Alzette a créé au 01/07/2021 L'Arche, une régie dotée de la personnalité morale et de l'autonomie financière, et gérée en SPIC – Service Public industriel et commercial. Ce nouvel équipement culturel ouvrira ses portes en janvier 2022.
L'objet de L'Arche est d'accompagner les transformations du territoire et de développer les synergies entre ses forces vives en s'appuyant sur des actions artistiques et culturelles mettant prioritairement en avant la rencontre entre le son et l'image, ainsi que la création numérique. Il sera un lieu de référence dans les domaines de l'audiovisuel et des arts numériques, et prioritairement dans leurs rencontres avec les arts scéniques - spectacle vivant et évènementiel – et le cinéma.
L'équipement regroupera comme espace public et semi-public :
– 3 espaces de diffusion : une salle de cinéma/conférence de 150 places et une salle de spectacles/cinéma modulable (280 ou 680 places assises, 740 places debout ou 1 140 places assis/debout), 1 espace d'exposition d'œuvres numériques,
– 1 bar & restaurant de 50 couverts attenant à un parvis extérieur,
– 1 MédiaLab (1 espace de formation numérique de 9 postes, 4 studios de travail « son et image » – production et postproduction, tournage, enregistrement, 1 espace fabrication 3D).
Ces espaces permettront de déployer dans le lieu divers types d'actions - éducation artistique et culturelle, formation, préproduction, postproduction, production, diffusion/projection/exposition/installation numérique…
Son équipe est composée de 15 permanents, complétée d'intermittents du spectacle sur les productions, et de vacataires et d'apprentis pour le bar restaurant et/ou la billetterie du soir.

LE BAR-RESTAURANT : Il sera ouvert du mercredi au dimanche midi et soir, et proposera une carte quotidienne ou hebdomadaire composée de quelques entrées, plats et desserts, cuisinés sur place dans une cuisine professionnelle avec des produits frais, locaux et bio.
Cuisine de bistrot, avec service à l'assiette à retirer au comptoir du bar. 50 couverts possible par repas en concomitance. Tapas et/ou encas les soirs de forte affluence attendue.

DESCRIPTION DU POSTE
• Production culinaire
• Management, animation d'équipe (en lien avec le Chef de Cuisine)
• Gestion des budgets et des stocks

COMPÉTENCES REQUISES :
• Savoir animer les équipes et maintenir la motivation
• Savoir transmettre des informations et en obtenir
• Savoir ajuster la planification des activités en fonction des aléas
• Savoir décliner une organisation générale en organisation par poste

PRÉ-REQUIS
• Formation : CAP cuisine ou CQP cuisine. Une expérience de trois ans sur ce poste serait un plus.

CONDITIONS D'EMPLOI
Cadre d'emploi : Contrat de droit privé
Lieu de travail : 54 – Villerupt
Environnement : Cuisine professionnelle sur place
Horaire : À établir en fonction des besoins (du mercredi au dimanche, repas midi et soir)
Permis B : Serait un plus
Type de contrat : Cadre - CDI à temps plein
Conditions salariales : entre 1700 et 2400€
Entretiens prévus, avec les candidats retenus : semaine 40 (entre le 4 et le 9 oct 2021).
Prise de poste : dans les meilleurs délais.
Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) avant le jeudi 30 sept 2021 par mail à julien.floria ccphva.com
Destinataire : Julien Floria, Directeur de L'Arche, 390 rue du laboratoire, 57390 Audun-le-Tiche
Contact : Julien Floria : 06 38 10 31 48

Contact pour répondre à l'offre :

Nom : **Floria**
Prénom : **Julien**
Adresse mail : **julien.floria@ccphva.com**