

Employé·e polyvalent·e de restaurant

CDI

Date de mise en ligne : **12/09/2022**

Date limite de l'offre : **02/10/2022**

Intitulé du poste : **Employé·e polyvalent·e de restaurant**

Région : **Bretagne**

Département : **35 - Ille-et-Vilaine**

Type de métier : **Restauration / Bar**

Type de contrat : **CDI**

Temps de travail : **Temps partiel**

Salaire mensuel brut (en euro) : **1000**

Niveau de rémunération : **Groupe B convention Eclat**

Le Jardin Moderne

Adresse mail de la structure : accueil@jardinmoderne.org

Adresse : **11 rue du Manoir de Servigné**

Code postal : **35000**

Ville : **Rennes**

Site web : <http://www.jardinmoderne.org/>

Description du poste :

L'association

Le Jardin Moderne est une association située à Rennes, dans une ancienne usine Kodak de la Zone d'activités de la rue de Lorient.

Ouvert depuis 1998, Le Jardin Moderne se positionne comme un lieu ressource permettant de pratiquer tout style de musique, de structurer ses projets personnels ou professionnels, et d'organiser des événements grâce à plusieurs espaces scéniques.

C'est également un lieu inclusif, ouvert à toutes les personnes et toutes les esthétiques. L'association s'est donné comme objectif de lutter pour une égalité réelle entre les personnes, quels que soient leurs ressources financières, situations professionnelles, genres, origines, religions ou opinions.

C'est enfin un lieu de vie et de rencontre, dont le but est de créer les conditions pour permettre à toutes et tous de s'émanciper par la pratique musicale, la coopération entre associations, la formation professionnelle, et des moments de partage autour d'un concert, d'un atelier, d'un verre ou d'un repas.

Le restaurant

Élément clé assurant la convivialité et les échanges, le restaurant du Jardin Moderne est ouvert le midi depuis plus de vingt ans, du mardi au vendredi, avec une quarantaine de couverts en moyenne. Une vente à emporter est également proposée.

L'association ambitionne d'y proposer des plats accessibles, composés à partir d'aliments locaux et de qualité. Le restaurant est fréquenté autant par les personnes travaillant dans la Z.A. de la route de Lorient, par le personnel du Jardin Moderne et des associations hébergées, les personnes venant répéter ou se former...

Missions

Sous la responsabilité hiérarchique de la Codirection, du Coordinateur bar & répétition, et de la Cuisinière du Jardin Moderne, l'employé·e polyvalent·e aura pour missions :

Mise en place, préparation

- Des propositions snack (croques-monsieur, etc)
- Des préparations froides (légumes, crudités, frites)

Service

- Dressage snack, entrées et desserts
- Prise et envoi de commandes

- Suivi des tables et notation des ventes additionnelles (cafés, desserts)

Plonge et nettoyage

- Nettoyage du plan de travail snack, entrées et desserts
- Pli et rangement du linge de bar et de cuisine
- Plonge restaurant et cuisine

Participation aux temps collectifs du projet

- Réunion d'équipe mensuelle
- Participation à la communication de l'activité du restaurant

Profil recherché

Connaissances / Savoir faire :

- Prise de commandes
- Utilisation d'ustensiles et équipements de cuisine
- Dressage de plats pour le service
- Sensibilisation / notions en HACCP
- Gestion de conflits éventuels avec la clientèle

Qualités :

- Sens de l'organisation
- Capacité à travailler et communiquer en équipe
- Bienveillance, aisance relationnelle
- Capacités d'adaptation
- Intérêt pour le secteur associatif/musical apprécié

Expérience : Expérience en salle et en cuisine appréciée

Conditions de travail :

- Services du midi, du mardi au vendredi, de 09h30 à 14h30
- Contrat de travail : CDI à temps partiel, 19,5 heures annualisées de septembre à août
- Fermetures, prises de congés et récupération d'heures à Noël et au mois d'août
- Poste classé au groupe B de la convention ECLAT (IDCC 1518)
- Salaire de base indicatif, hors reconstitution de carrière et avantages en nature : 1 000,76€ brut mensuels
- Reconstitution de carrière selon dispositions conventionnelles
- Avantage en nature repas
- Prise en charge des cotisations de retraite complémentaire par l'employeur à hauteur de 60 % (au lieu de 50%)
- 31 jours ouvrables de congés payés par an
- Forfait mobilités durables pour les déplacements/domicile travail réalisés en vélo ou en covoiturage
- Complémentaire santé

Lettre de motivation et CV à adresser uniquement par mail à : recrutement.jardinmoderne.org

- objet : « Candidature Cuisine »
- à l'attention de la Présidence de l'association

Date limite d'envoi des candidatures : dimanche 2 octobre 2022, inclus

Entretiens prévus le : lundi 10 octobre 2022

Prise de fonction le : lundi 24 octobre 2022

Les candidat·e·s seront informé·e·s des suites données par l'association à leur démarche et de leur éventuelle convocation à un entretien, entre le 3 et le 7 octobre 2022.

Contact pour répondre à l'offre :

Nom : **Berthelot**

Prénom : **Marilyn**

Adresse mail : recrutement@jardinmoderne.org