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

Agent·e de catering et commis de cuisine

CDD
Date de mise en ligne : **01/03/2023**
Date limite de l'offre : **15/03/2023**
Intitulé du poste : **Agent·e de catering et commis de cuisine**
Région : **Auvergne-Rhône-Alpes**
Département : **38 - Isère**
Type de métier : **Restauration / Bar**
Type de contrat : **CDD**
Temps de travail : **Temps plein**
Salaire mensuel brut (en euro) : **1709.28€**
Niveau de rémunération : **CCNEAC, groupe 9**

SCIC LA BELLE ÉLECTRIQUE

Adresse mail de la structure : **direction@la-belle-electrique.com**
Adresse : **12 esplanade Andry Farcy**
Code postal : **38000**
Ville : **Grenoble**
Site web : ***Sans réponse***

Description du poste :

Description générale de la fonction
Assurer l'approvisionnement, la mise en place et le service des artistes les jours de spectacle (matin, midi, soir selon les spectacles)
Préparation des plats, plonge et nettoyage de la cuisine du restaurant

Déclinaisons opérationnelles

1/ SERVICE CATERING (ACCUEIL ARTISTES)

ACCUEIL ARTISTES
• Responsable de la mise en place et de la bonne tenue du foyer des artistes (espace catering) ainsi que des loges : Approvisionnement, mise en place/dressage loges et tables, entretien et rangement tout au long de l'exploitation. Rangement, nettoyage et plonge en fin de service.
• Gestion de la blanchisserie (serviettes, produits de salle d'eau etc.)
• Gestion du stock et de l'approvisionnement des loges. Anticipation et achats particuliers selon les demandes spécifiques des artistes
• Responsable de l'hygiène, du respect de la chaine du froid et de la bonne conservation des aliments et boissons mis à disposition des équipes.
• Suivi des dépenses et des factures

SERVICE
• Responsable du service : responsable de la bonne présentation des plats, de la mise en place des éléments nécessaires au service (bains-marie, couverts, boissons etc.), des buffets, collations etc.
• Service type restaurant : à l'assiette et assis.

2/ COMMIS DE CUISINE
• Préparation des plats (et catering)
• Tenue de la plonge
• Participation au nettoyage de la cuisine et du restaurant
• Service

AUTRES ACTIVITES POUVANT ÊTRE CONFIEES
• Room Service, Élaboration de plats simples…
• Contrôle à réception des marchandises
• Rangement des économats, caves et réserves et vider les bouteilles non consignées
• Gestion des déchets et entrée-sortie des poubelles

3/ MISSIONS COMPLEMENTAIRES
• Être présent.e sur certains événements spécifiques hors missions
• Participer à l'accueil du public
• Assurer des missions de chauffeur (transport des artistes / livraisons de matériel)
• Peut être amené.e à participer à toutes autres activités de La Belle Électrique selon les besoins et demandes de sa hiérarchie.

Compétences techniques
Les techniques qui sont au cœur du métier sont :
• Techniques de production et d'élaboration des produits
• Techniques de gestion de stock
• Techniques de communication
• Maîtrise de l'anglais
• Permis B obligatoire

Savoir, Savoir-faire
• Expérience en service bar et restauration,
• Utilisation et maintien des matériels,
• Capacité à organiser et à animer une équipe,

Savoir-être
• Rigueur, organisation, implication, ponctualité, disponibilité, abnégation, autonomie et dynamisme,
• Savoir créer une ambiance conviviale en fonction de l'image et de la culture de La Belle Électrique,
• Aptitude au travail en équipe,
• Savoir intervenir avec diplomatie puis alerter en cas d'évènement indésirable,
• Bonne présentation.

Conditions du poste
Poste placé sous la responsabilité du programmateur et du chef de restaurant.
Travail en semaine et week-end, notamment les soirs de spectacle.

Lieu de travail : La Belle Électrique – 12 esplanade Andry farcy - 38000 Grenoble

• CDD 35h - fin 31 juillet 2023 (consolidation possible en septembre 23)
• Rémunération : 1709.28 brut/mois (1349.58 net) + avantages sociaux en vigueur
• Prise de poste : dès que possible
• Convention collective : CCNEAC, groupe 9
• Temps de travail : Annualisation du temps de travail. Disponibilité régulière en soirée et les weekends

Contact pour répondre à l'offre

Réponse à l'offre avant le 15 mars 2023.

CV détaillé et lettre de motivation à envoyer exclusivement par mail (fichier pdf) à :
programmation la-belle-electrique.com

Référence à noter comme objet du mail : « Candidature catering/commis ».

Contact pour répondre à l'offre :

Nom : **DAHLER**
Prénom : **Olivier**
Adresse mail : **programmation@la-belle-electrique.com**