

LE TAILLE-CRAYON



Glou glou,



miam miam



& Cie

Le Taille-Crayon est un restaurant-bar implanté dans le quartier Flachet à Villeurbanne depuis 2021. Restaurant le midi, bar le soir, brunch le dimanche, concerts, spectacles et événements en tout genre, accueil de professionnels, c'est un lieu aux multiples facettes qui se veut résolument convivial ! C'est aussi un lieu engagé qui propose une carte de produits achetés en circuit-court auprès de producteurs de la région et élaborés de manière responsable. **C'est enfin un lieu atypique avec sa bâtisse sur 2 étages, ses 1000m² de jardin, ses platanes et ses terrains de pétanque.**

- > **Le midi en semaine**, nous proposons une cuisine de marché instinctive, élaborée à partir de produit brut et respectueuse des saisons. Nous avons 4 plats à la carte et une ardoise du jour avec 3 entrées / 2 plats / 3 desserts.
- > **Le dimanche midi**, nous proposons des brunchs conviviaux et réconfortants.
- > **Le soir**, nous proposons une cuisine de « bar » plus simple avec des planches apéros, des bagels et des frites.

OFFRE D'EMPLOI

CDI Cuisinier.ère

LE CADRE DE TRAVAIL :

- Nous travaillons avec une faible hiérarchie et un partage important des responsabilités et des tâches créatives. Tous les cuisiniers ont la possibilité d'être créatifs et autonome dans leurs préparations, en fonction de leur niveau d'expérience.
- Travail sans coupure (8h-16h30 ou 15h30-23h)
- Le midi l'équipe cuisine est composée de 4 personnes
- Le soir, l'équipe est composé de 1, 2 ou 3 cuisiniers selon la saison et les jours de la semaine

RÉMUNÉRATION ET AVANTAGES

- **Salaire** : 1700€ net minimum sur une base 35h, négociable selon profil
- **Avantages** : 75€ par mois de prime week-end pour les personnes travaillant tous les week end
- **Prime d'Intéressement** versé en décembre en fonction des bénéfices annuels
- **Prime « découverte restaurant »** de 120€ par an pour découvrir d'autres établissements
- **Prise en charge de 50%** de la mutuelle
- **Les pourboires** sont mutualisés et utilisés pour des moments de détente en équipe (week end à la montagne en janvier et repas d'équipe au printemps)

LE POSTE

- > Nous recherchons actuellement 1 personne pour un **poste de cuisinier.e en CDI à 35h à partir de mai**
- > Travail du **dimanche au jeudi** (repos le vendredi et samedi).
- > **Dimanche, lundi, mardi** : 8h-16h
- > **Mercredi-jeudi** : 15h30-23h
- > La personne recruté se verra confier **la coordination du service du brunch (avec 2 commis)**, prendra part au **service du lundi midi et organisera 3 services du soir**.
- > Il est envisageable de proposer un planning en **30h sur 4 jours** (sans le jeudi).

PROFIL RECHERCHÉ

- > **Cuisinier.e** avec au moins deux ans d'expérience
- > **Energique, rigoureux(se), Organisé.e**
- > **Avoir un goût pour la gastronomie et les produits de qualité**
- > Adhérer à la démarche globale de l'entreprise sur la restauration **éthique et responsable**
- > Avoir **un sens de l'humour** développé (on est aussi là pour se marrer !)

PRINCIPAUX INTERÊTS DU POSTE

- > **Acquérir et partager des techniques** et des recettes avec une équipe passionné de cuisine Développer sa connaissance des filières de producteurs locaux et des modes de production durable
- > **Apprendre à travailler efficacement** sur des services entre 80 et 100 couverts tout en conservant un objectif qualitatif important et en travaillant uniquement des produits bruts
- > **Acquérir une expérience de management** sur les services du soir en coordonnant des commis de cuisine.