

LA CANTINE DES HALLES
OFFRE UN POSTE POLYVALENT
SERVICE ET ANIMATION DE TIERS LIEU

Type de contrat : *CDD 2 mois renouvelable - 30 H / semaine et samedi - Évolution du poste possible CDI - Temps plein*

Date limite pour la réception des candidatures : *10 juin 2023*

Dates d'entretiens et d'essais : *au fil de l'eau*

Date d'embauche : *3 juillet 2023*

Lieu de travail : *Rue Lourmel - Pontivy*

Personne référente: *Julie Gacquièr*

Dans le cadre de l'ouverture de La Cantine des halles en juillet 2023 , l'association "TiLiHal - Tiers lieu des halles" est à la recherche d'un.e employé.e POLYVALENTE pour compléter l'équipe.

La cantine des halles ?

C'est le futur tiers lieu de Pontivy, un espace de vie et de convivialité autour d'un café, d'une cantine du midi et d'un comptoir de produits locaux. Mais également des ateliers, des formations, des débats, des temps festifs et culturels.

Portées par une association locale, notre raison d'être est d'accompagner les transitions sociales, sociétales et environnementales tout en contribuant à la dynamisation du centre ville de Pontivy.

Notre proposition culinaire promeut une alimentation locale et durable en créant du lien avec nos producteurs voisins et avec notre clientèle.

C'est un projet d'intérêt général où les salarié.e.s, les citoyen.ne.s et les partenaires sont parties intégrantes du projet et qui a vocation à devenir une coopérative.

Nous recherchons un.e **employé.e polyvalent.e** avec de l'EXPÉRIENCE dans la restauration, bar, animation et/ou gestion de projet, ayant l'envie de s'investir dans un projet en création et qui veut mettre à profit ses compétences multiples dans un projet qui a du sens

Votre mission, si vous l'acceptez :

Vous serez le bras droit de la coordinatrice et de la cheffe cuisinière

Vous assurez le service du midi

Vous accueillez et coordonnez la logistique des ateliers, animations et événements.

Service au bar et en salle

Service au comptoir (bar et cantine)

Suivi des stocks du bar.

Encaissement et clôture de caisse

Cuisine

Aide à la préparation des repas du midi et des pâtisseries : 80% végétale - 20% protéine animale

Plonge

Vie associative

Participer aux différentes instances associatives

Participation aux décisions stratégiques de l'association

Représenter le projet au sein de réseaux liés à la transition.

Animations

Coordonner et organiser la logistique des ateliers, animations et événements, en lien avec la commission animation.

Accueillir les usager.e.s, bénévoles, intervenant.e.s et structures partenaires.

Vos qualités sont :

Sensibilité aux enjeux des transitions

Sens de l'organisation et de l'anticipation

Esprit d'équipe et de collaboration

Grande autonomie, créativité et proactivité

Gestion des priorités

Capacité de remise en question,

Votre profil

Expérience de responsable de bar et/ou coordination de projet souhaité

Disposition à travailler dans un projet en lancement avec forte capacité d'évolution

Formation HACCP préférable

Permis B .

CONTRAT :

CDD de 30h/semaine

Travail du lundi au samedi, jeudi off.

Le soir de manière très occasionnelle.

Poste susceptible d'évoluer et de se pérenniser en fonction du développement de l'activité du tiers lieu

Rémunération : 11 € brut./ heure

Merci d'envoyer CV & LM

bonjour@lacantinedeshalles.bzh

