

Le Thé à Coudre recrute !

Nous le savions... mais c'est tout de même avec la larme à l'œil que nous voyons notre super cuistote Charlotte partir pour un nouveau projet professionnel !

Nous recherchons donc une nouvelle recrue en cuisine, pour intégrer l'équipe début octobre, pour un contrat en CDI de 20h.

Plus d'infos ci-dessous :

Recrutement d'un contrat cuisine à temps partiel en CDI – 20h/semaine – à pourvoir dès octobre 2023

Le Thé à Coudre est une entreprise coopérative (SCOP) basée à Grenoble et créée en 2018. La SCOP a une double activité : café - restaurant végétarien le midi, et atelier de couture (cours et location de machines sur place). L'équipe comprend aujourd'hui 4 associés salariés et cherche un.e cuisinier.e pour compléter l'équipe.

Le poste (adaptable selon profil) :

- Contrat CDI de 20h/semaine, réparties du lundi au samedi
- Salaire : SMIC
- Embauche début octobre
- Salariat pouvant évoluer rapidement vers le sociétariat

Vos missions (adaptables selon profil) :

- Préparation du plat du jour et d'un dessert le mercredi midi
- Envoi des plats le mercredi midi
- Elaboration, préparation et gestion du brunch du samedi
- Aide à la préparation des gâteaux
- Participation ponctuelle aux événements (planches apéros pour les concerts, buffets pour des privatisations...)
- Participation à la gestion des stocks et des commandes
- Plonge et ménage

Qui recherche-t-on ?

Idéalement, un.e compagnon.e de route qui se verrait rester avec nous sur le long terme ! Nous recherchons un profil ayant déjà une expérience en cuisine, qui sait gérer les préparations et l'envoi des plats, et qui souhaite développer sa créativité pour un buffet de brunch original et renouvelé chaque samedi ! A savoir que nous travaillons presque exclusivement avec des produits bio et de saison.

Vous partagerez la cuisine avec Nathalie qui s'occupe d'un peu tout dans la cuisine ! :)

Qualités requises :

- Expérience en restauration requise
- Expérience dans la cuisine sans gluten et végétalienne
- Des notions de pâtisserie sont un vrai plus !
- Un diplôme ou une formation en cuisine serait un plus
- Disponibilité les samedis
- Autonomie, rigueur et organisation
- Aptitude au travail debout, gestion du rush et du stress
- Ponctualité et dynamisme
- Créativité culinaire
- Bonne humeur & bienveillance
- Esprit d'équipe
- Attrait pour les valeurs du café (réduction des déchets, faire soi-même, produits locaux et bios) et de la SCOP (fonctionnement coopératif, gérance bénévole et partage des tâches)

Intégrer le TAC, c'est faire partie d'une équipe motivée, communicative, où on prend soin des uns et des autres !

Depuis la reprise de la gestion en octobre 2022, beaucoup d'éléments organisationnels sont en mouvements permanents, on se réinvente & on teste des choses ! Il ne faut donc pas avoir peur du changement mais nous cherchons aussi une personne qui sera pro-active pour créer son poste à son image et à celle de notre restaurant, beau challenge n'est-ce pas ?

Envoyez-nous vos CV et lettre de motivation par mail à contact@letheacoudre-grenoble.fr



Le Thé à Coudre – SARL SCOP
6, rue Servan 38000 Grenoble
contact@letheacoudre-grenoble.fr