



Offre d'emploi second.e de cuisine au Restaurant de la Bobine

L'association projet BOB gère la Bobine, lieu culturel situé au centre ville de Grenoble et qui rassemble : une salle de spectacle (300 places debout), 4 studios de répétition, un studio d'enregistrement, un bar et un restaurant. Projet participatif et culturel, La Bobine se veut un lieu de vie et de convergence entre musiciens amateurs, professionnels, bénévoles et public.

Le restaurant fait partie intégrante du projet. Il s'est défini comme ligne de conduite une cuisine simple, créative et saisonnière privilégiant les produits frais, locaux et les circuits courts. De ce fait, la carte est repensée tous les trimestres. Ouvert tous les midis du lundi au vendredi à un public principalement de salariés supposant un service rapide et de qualité, il est aussi en charge de la préparation du catering pour l'accueil des artistes et des bénévoles lors des évènements de la Bobine. Outil du projet associatif, la cuisine est régulièrement utilisée par les bénévoles et l'équipe bar de l'association.

L'équipe restaurant est constituée de 4 permanents : un.e chef.fe cuisinier.ère et un second, un responsable salle et un serveur. Elle se renforce d'un saisonnier pendant les quatre mois de l'été.

Tous les deux ans, La Bobine accueille début juillet le projet Divercities organisé par le service International de la Ville de Grenoble. Pendant 10 jours, des groupes musicaux des différentes villes partenaires de Grenoble se rencontrent et créent un spectacle unique présenté en public à l'issue de la résidence.

Cette année, le projet se tient du 4 au 14 juillet inclus. A cette occasion, La Bobine recherche un.e second.e de cuisine pour renforcer l'équipe en place et assurer le catering des artistes accueillis. Sous la responsabilité du chef cuisinier, il.elle aura pour missions de :

- Aide cuisine : seconder le chef dans les différentes tâches de la journée
- Préparer les plats chauds avec le chef cuisinier
- Préparer et participer au service du midi et du soir
- Assurer le nettoyage en fin de service
- Toute tâche annexe liée à ses fonctions

Expériences et compétences souhaitées :

- expérience sur un poste similaire attendue
- diplôme souhaité : CAP cuisine
- Attention portée à l'hygiène

Conditions de travail :

- CDD temps plein du 4 au 14 juillet inclus
- Horaire variable: 8h- 15h tous les jours, 18h-21h tous les deux jours
- Salaire brut mensuel : 1648.69€

Merci d'envoyer votre candidature (Lettre de motivation, CV/référence) à recrutement@labobine.net avant le **11 juin 2018** à l'attention du Président de Projet Bob – La Bobine.