

**L'Association Le Local
Maison de quartier
Résidences Habitat Jeunes**

Recherche pour son siège, situé en centre-ville de Poitiers,
16, rue Saint Pierre le Puellier,

Un(e) barman(maid) – cuisinier(e)

Le Bar du Local – les objectifs :

- Animer un espace accueillant, chaleureux et vivant, pour tous les habitants, adhérents ou non, notamment les personnes en situation d'isolement et en situation de handicap et les touristes qui visitent le centre-ville de Poitiers.
- Proposer une carte simple de boissons et petite restauration, à prix resserré, à base de produits de saison, si possible locaux et « faits maison » (voir projet développement durable du Local) en proposant des menus « du jour ».
- Être un Lieu de rencontre, L'Espace Bar se veut aussi un lieu d'animation, avec l'organisation d'événements réguliers, comme les Jeudis du Bar, ou ponctuels, comme des retransmissions de matchs sportifs, des soirées dansantes ou des ateliers thématiques. Le bar est un lieu stratégique pour la maison de quartier.
- Donner de la visibilité à cet espace-bar en en faisant un espace public
- Faire vivre la mixité sociale et générationnelle
- Intégrer des bénévoles et des habitants dans la programmation, l'animation et le service au bar (un groupe de bénévoles a déjà été formé).
- Proposer un espace « lounge », confortable, pour les personnes souhaitant prolonger leur pause, en cohabitation avec d'autres qui souhaitent travailler dans un endroit agréable en profitant de la musique, de la connexion Wi-Fi en accès libre.

Le barman(maid) – cuisinier(e) a pour missions :

- Il contribue à la relation, il veille à l'accueil et au bien-être des usagers du bar.
- Il sait préparer, dresser des tables et buffets, concevoir et servir des préparations culinaires de base pour répondre à la polyvalence attendue par le projet associatif.

Qualités requises :

- Être organisé,
- Avoir le sens du contact,
- Avoir le goût pour le travail en équipe,
- Avoir une bonne présentation.

Responsabilités

1. gestion d'un Bar/snack

- Vente de boissons.
- Restauration (fabrication de plats du jour).
- Gestion de caisse / Gestion de stock / Commandes.

2. L'animation du bar

- Travail en lien avec des bénévoles et des professionnels de l'association.
- Participation aux diverses animations : vernissage, spectacles, ...
- Des animations seront à développer.

Profil des candidats :

- Expérience(s) réussie(s) en cuisine / brasserie

- formation en cuisine appréciée
- Permis de conduire exigé
- Connaissance du milieu associatif appréciée

Contrat :

CDD de 30 heures/semaines jusqu'au 3 juillet 2020 pouvant déboucher sur un CDI

Salaire selon convention ALISFA : 356 points

Offre à pourvoir le plus rapidement possible

Candidatures :

Lettre de motivation, CV, copies de diplôme avant le **03 octobre 2019**

Monsieur le Directeur Le Local, 16, rue Saint pierre le Puellier – 86000 Poitiers

Ou par mail : assistdir@lelocal.asso.fr