

Le Thé à Coudre recrute !

Une de nos cuistotes s'en va voguer vers de nouvelles aventures ! et nous recherchons donc une nouvelle recrue en cuisine, pour intégrer l'équipe début juillet, pour un contrat en CDD de 22h.

Plus d'infos ci-dessous :

Recrutement d'un CDD cuisine à temps partiel de 6 mois (puis CDI dès fin 2024) – 22h/semaine – à pourvoir dès juillet 2024

Le Thé à Coudre est une entreprise coopérative (SCOP) basée à Grenoble et créée en 2018. La SCOP a une double activité : restaurant végétarien le midi du lundi au samedi, et atelier de couture (cours et location de machines sur place). L'équipe comprend aujourd'hui 3 associées salariées et cherche un.e cuisinier.e pour compléter l'équipe.

Le poste (adaptable selon profil) :

- Contrat CDD de 22h/semaine, réparties sur le mercredi, vendredi et samedi, de juillet à décembre 2024, puis CDI possible dès fin 2024.
- Salaire : SMIC
- Embauche début juillet 2024
- Salariat pouvant évoluer rapidement vers le sociétariat

Vos missions (adaptables selon profil) :

- Préparation et envoi des plats en autonomie le midi
- Préparation du dessert du jour et des pâtisseries phares du TAC
- Participation à la gestion des stocks et des commandes
- Plonge et ménage
- Participation aux évènements ponctuels (brunch trimestriel, buffets ...)

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 et/ou qui a une formation de cuisinier.e, qui sait gérer les préparations et l'envoi des plats en autonomie, et qui souhaite développer sa créativité à travers une carte qui change chaque jour ! A savoir que nous travaillons

presque exclusivement avec des produits bio, de saison et de plus en plus avec des producteurs locaux en direct.

Qualités requises :

- Expérience et/ou formation en cuisine requise
- Expérience dans la cuisine sans gluten et végétalienne
- Des notions de pâtisserie sont un vrai plus
- Autonomie, rigueur et organisation
- Aptitude au travail debout, gestion du rush et du stress
- Disponibilité et flexibilité sur les horaires
- Créativité culinaire
- Bonne humeur & bienveillance
- Esprit d'équipe
- Souhait de s'impliquer dans la SCOP
- 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 !

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