

Quartier Libre recrute un.e cuisinier.ère en CDD pour l'été - CDD - H/F - Saint-Jean-en-Royans - Drôme (26)

Nous sommes à la recherche d'un talent pour rejoindre et compléter une équipe de 3 personnes en cuisine pour la saison estivale 2024 de début juillet à fin septembre. Nous recherchons une personne autonome sur la mise en place et les services ayant la volonté de partager avec nous un bout d'aventure dans le Vercors au sein de notre structure en coopérative !

Qui sommes-nous ? L'hostel Quartier Libre est installé au cœur du Royans-Vercors, dans le cadre exceptionnel du site classé de Combe Laval. Son objectif ? Inviter les voyageurs et aventuriers en tout genre à venir profiter d'une parenthèse détente et nature à l'auberge.

Structuré en coopérative (SCOP), notre projet s'est construit sur un socle de valeurs fortes de l'économie sociale et solidaire.

Quartier Libre est un **grand atelier créatif** : l'équipe fondatrice du projet a travaillé pour mettre à disposition le cadre d'un projet modulable et est à la recherche de personnes pour participer activement à son évolution. **L'ambiance est joyeuse et professionnelle, très humaine, bienveillante**, à l'écoute et attentive. Nous avons la volonté authentique et forte d'adapter aux envies et contraintes de chacun.e les conditions de travail et le format du poste, pour que le bien-être au travail soit une réalité et pas un idéal !

Nous sommes à la recherche d'un talent pour **rejoindre notre équipe sur la saison estivale** et participer à la continuité de ce que nous avons commencé à tisser depuis l'ouverture en juin 2022.

La diversité des clients et de l'offre de cuisine (carte du jour, snack, buffet, événements) permet une **grande créativité** et une grande liberté en cuisine. L'été, nous accueillons environ 40 couverts midi et soir.

Nous proposons une cuisine savoureuse composée d'une carte réduite (2 entrées, 2 plats, 2 desserts) 100% maison et réalisées avec des produits bruts, bios et locaux, qui répond à un maximum de besoins compte tenu de la diversité de nos clients.

Nous avons la chance de disposer d'une grande **cuisine entièrement fonctionnelle et équipée** (fourneaux sur mesure en miroir avec bain-marie, friteuses, plancha. Machine sous vide, sorbetière, machine à couverts, thermomix, cuves, pétrin, grand espace de stockage (dont chambre froide et congélateurs)

Un poste de cuisinier-ère en CDD 39h / semaine incluant les tâches suivantes :

- Elaboration des menus et production
- Chaque salarié-e de la SCOP prend part aux discussions de gouvernance et de gestion
- **Compétences et profil recherchés** : envie de s'engager, proactivité, autonomie, bonne résistance au changement de rythme (haute saison), rigueur, esprit d'équipe et joie de vivre !
- **Rythme 5 jours sur 7 avec 2 jours off consécutifs**
- Rémunération selon grille de la SCOP - Nourri les jours travaillés + possibilité d'être logé sur place ou à proximité
- Permis de conduire et véhicule obligatoire
 - Possibilité de prolonger le contrat en CDI après la saison estivale et d'intégrer la SCOP à moyen terme (1 à 2 ans).

Contact pour postuler

Karen Schaumburg - karen@hostelquartierlibre.fr - 04 75 48 26 36

Quartier Libre

10880 Route de Lente

26190 Saint-Jean-en-Royans

Site web : <http://hostelquartierlibre.fr>