



## SCIC LE CHAMP COMMUN (56) : CUISINIER.E CDI – 27H/semaine



**Type de contrat :** CDI

**Date limite pour la réception des candidatures :** 25 septembre 2025

**Dates d'entretien :** entre le 29 septembre et le 02 octobre.

**Date d'embauche :** le 06 octobre 2025.

**Lieu de travail :** Augan (56)

**Personne référente :** Adrien LEJAS.



### CONTEXTE

« Le Champ Commun » est une société coopérative d'intérêt collectif (SAS- SCIC), créée en décembre 2009 et fondée sur la réappropriation des commerces de proximité, dans un mode de gestion collective avec et au service des habitants. Elle est située dans le Morbihan à Augan, village dynamique de 1500 habitants.

Ses 250 associéEs ont développé depuis plus de 15 ans une **épicerie**, notre Garde-Manger, un **bar café-concert**, notre Estaminet, une **Cantine**, notre restaurant, une **brasserie**, produisant l'Auganaise, notre bière locale, une activité d'**essaimage** et d'accompagnement de porteurs de projet ainsi qu'une **Auberge**, proposant une activité d'hébergement.



La Cantine du Champ Commun, existe depuis le 5 février 2019. Elle propose des menus à partir de produits locaux, bio et le tout fait maison. La Cantine est ouverte du mardi au vendredi midi, ainsi qu'une formule burgers est proposée le vendredi et samedi soir. L'Estaminet, la Cantine et l'Auberge fonctionnent avec 6 salariéEs pour assurer le fonctionnement du bar, service restauration, programmation culturelle et hébergement. Le recrutement concerne le remplacement d'un de nos cuisiniers. L'équipe du bar, auberge et l'équipe cuisine travaillent au quotidien ensemble.



La coopérative emploie aujourd'hui 15 personnes. Ensemble, elles représentent un collectif de salariéEs qui promeuvent la **répartition égale des salaires** et la **responsabilité de l'équipe sur les différentes activités**.



## MISSIONS :

- Assurer et réaliser l'offre de restauration en concertation et en équipe avec les 2 autres cuisinier.ères : 1 formule carnée (entrée + plat + dessert) et 1 formule végétarienne (entrée + plat + dessert) à base de produits bio et locaux (entre 10 et 50 couverts).
- Réalisation de la restauration du vendredi et samedi soir burgers maison ou repas à thème selon les événements liés à la programmation culturelle (entre 20 et 100 couverts).
- Entretien de la cuisine et suivi des règles HACCP.
- Valorisation des produits bio de l'épicerie.
- Réalisation de l'offre de restauration en lien avec les accueils spécifiques liés à l'auberge et la salle d'activités, avec ou sans service.
- Participation aux réunions hebdomadaire et mensuelle de l'équipe Restaurant, Auberge, Bar.

## PROFIL RECHERCHE :

Sur l'ensemble de ces missions, la/le salariéE devra faire preuve de :

- Rigueur
- Organisation
- Autonomie
- Adaptabilité
- Résistance au stress
- Capacité à travailler en équipe

## DIPLOME ET COMPETENCES REQUISES :

- CAP cuisine (avec expérience), diplôme d'hôtellerie ou expérience significative souhaitée.
- Maîtrise de la méthode HACCP et de la réglementation en restauration commerciale.

## CONTRAT :

**CDD 27h/semaine annualisé**, Restaurant ouvert du mardi au vendredi midi et vendredi et samedi soir. Le travail des cuisiniers se répartit du lundi au samedi. La rotation du planning permet des weekend libres réguliers (samedi/dimanche).

**Rémunération** : 1501.87€ brut + remise 15 % à l'épicerie et de 30 % au restaurant; **salaire appliqué à l'ensemble de l'équipe dans un principe d'horizontalité.**

## CONDITIONS D'EMBAUCHE :

Date d'embauche : **le 06 octobre 2025.**

Les rencontres préalables à l'embauche seront organisées **entre le 29 septembre et le 02 octobre.**

**CV ET LETTRE DE MOTIVATION A ENVOYER A :**

(préciser « offre cuisinier »)

**estaminet@lechampcommun.fr**