



## SCIC LE CHAMP COMMUN (56) : commis de cuisine CDD – 33H/semaine



**Type de contrat :** CDD

**Date limite pour la réception des candidatures :** 30 juin 2026.

**Date d'embauche :** Du 07 juillet au 27 septembre 2026.

**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**, un **bar café-concert**, un restaurant, un centre de formation et d'accompagnement de porteurs de projet ainsi qu'une **Auberge**, proposant une activité d'hébergement.

Le restaurant du Champ Commun, existe depuis le 5 février 2019. Il propose des menus à partir de produits locaux, bio et le tout fait maison. Il est ouvert du mardi au vendredi midi. Une formule burger le vendredi soir et saisonnière le samedi soir complète l'offre. Le bar, le restaurant et l'Auberge fonctionnent avec 7 salariéEs pour assurer le fonctionnement du bar, service restauration, programmation culturelle et hébergement. Le recrutement concerne le renfort d'équipe en complément de nos deux cuisinier.eres. L'équipe du bar, auberge et l'équipe cuisine travaillent au quotidien ensemble.



## MISSIONS :

- Réaliser l'offre de restauration avec le ou la cuisinier.ère : 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 avec le ou la cuisinier.ère 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.
- 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.

## PROFIL RECHERCHE :

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

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

## DIPLOME ET COMPETENCES REQUISES :

- CAP cuisine ou diplôme d'hôtellerie. Débutant.e accepté.e
- Maîtrise de la méthode HACCP et de la réglementation en restauration commerciale.

## CONTRAT :

**CDD 33h/semaine**, Restaurant ouvert du mardi au vendredi midi et vendredi et samedi soir. Vous travaillerez du mardi au samedi ou du mercredi au samedi. Horaire de coupure le vendredi.

**Rémunération** : 1852.69€ brut + remise 15 % à l'épicerie et de 30 % au restaurant.

## CONDITIONS D'EMBAUCHE :

Date d'embauche : **Du 07 juillet au 27 septembre.**

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

(préciser « offre cuisinier »)

**estaminet@lechampcommun.fr**