

Le Champ Commun

Épicerie - Bar-café-concert - Restaurant - Auberge - Centre de formation

Recherche son ou sa future



cuisinier·ère

- * En CDD ou CDI selon profil
- * 27 heures par semaine
- * À partir du 28 septembre 2026
- * À Augan (56)

LES MISSIONS

Au sein de l'équipe RAB (restaurant, auberge, bar), vous participez à la préparation et à la réalisation de l'offre de restauration, en collaboration avec les deux autres cuisinier·ères, pour :

- Préparer les **formules déjeuner du mardi au vendredi**, composées de 2 entrées, 2 plats et 2 desserts, comprenant une proposition carnée et une proposition végétarienne (entre 10 et 50 couverts).
- Préparer les **repas du vendredi et du samedi soir** : burgers maison ou repas à thème, en fonction de la programmation culturelle et des événements accueillis (de 20 à 100 couverts).
- Réaliser l'offre de restauration en lien avec les accueils spécifiques via l'auberge et la location de la salle d'activités, avec ou sans service.
- Valoriser les **produits biologiques** et de nos **producteurs locaux** proposés à l'épicerie.
- Entretenir la cuisine et suivre des **règles HACCP**.
- Participer aux **réunions hebdomadaires et mensuelles** de l'équipe RAB.



LE PROFIL RECHERCHÉ

Sur l'ensemble de ces missions, la ou le salarié·e devra faire preuve de :

- Rigueur
- Organisation
- Autonomie
- Adaptabilité
- Aisance dans les périodes de forte activité
- Capacité à travailler en équipe



LES DIPLÔMES ET COMPÉTENCES REQUISES

- Débutant acceptée, expérience et diplôme bienvenus.
- Maîtrise de la méthode HACCP et de la réglementation en restauration commerciale.



LE CONTRAT

Le travail des cuisiniers se répartit du lundi au samedi. La rotation du planning permet des **week-ends libres réguliers** (samedi/dimanche).

Sauf exception, il n'y a pas de travail en coupure.

Rémunération : 1532.63 € brut + 15 % de remise à l'épicerie et 30 % de remise au restaurant.



L'ENVIRONNEMENT

Le Champ Commun est une **société coopérative d'intérêt collectif** (SCIC) en SAS, **créée en décembre 2009** et fondée sur la réappropriation des commerces de proximité, dans un mode de gestion collective avec et au service des habitant-es. Elle est installée dans le Morbihan à Augan, village de 1500 habitants situé à 10 minutes de Ploërmel en voiture.

Ses associé-es, au nombre de 256 aujourd'hui, ont développé **une épicerie, un bar-café-concert, un restaurant, une micro-brasserie, une auberge et un centre formation et de recherche-action.**

La restaurant du Champ Commun, existe depuis février 2019. Il propose des menus à partir de produits locaux, bio, de saison et le tout fait maison.

Il est **ouvert du mardi au vendredi midi**. Le weekend, **une formule bistrot est proposée les vendredis et samedis soir**. L'équipe qui gère le bar, le restaurant et l'auberge est composée de six salarié-es. Le recrutement concerne le remplacement d'un de nos cuisiniers.

La coopérative, dans son ensemble, emploie aujourd'hui 14 personnes.



CV ET LETTRE DE MOTIVATION À ENVOYER À :

(préciser en objet : « Offre cuisinier-ère »)

bar-restaurant@lechampcommun.fr

Date limite pour la réception des candidatures :

20 septembre 2026

Personne référente : Adrien LEJAS.



Suivez-nous !
@Le Champ Commun