



LE RESTAURANT  
*COMME UN CHEVEU SUR LA SOUPE*  
RECRUTE UN(E) SERVEUR(SE) POLYVALENT(E)  
CDI – 35 h / semaine

FONCTION : Serveur(se) polyvalent(e)

LIEU DE TRAVAIL : Caen et agglomération caennaise – restaurant *Comme un cheveu sur la soupe*

DESCRIPTIF DE L'ENTREPRISE : *Comme un cheveu sur la soupe* est un restaurant situé près du centre-ville de Caen, dans le « village Caponière ». Tous les midis du lundi au vendredi, on y sert des repas faits maison, à base de produits locaux et certifiés « bio », le tout sans gluten : assiette végétarienne, végane, carnée, pâtisseries gourmandes, pain fait sur place. Pour accompagner le repas, un large choix de thés, boissons locales, bières et vins de qualité.

Le restaurant se fournit localement autant que possible, auprès de maraichers, éleveurs et cultivateurs de la région. Nous sommes également très attentives au respect des saisons. Les menus varient ainsi chaque jour en fonction des arrivages de nos producteurs ; nous nous adaptons quotidiennement à ce que nous recevons de leur part.

Nous disposons d'une cuisine ouverte sur une salle, ainsi que d'une terrasse à l'arrière, au calme.

*Comme un cheveu sur la soupe*, c'est aussi un laboratoire de production de pains et pâtisseries. Nous livrons deux fois par semaine ce que nous produisons et sommes en train de développer cette activité. L'entreprise est constituée en SCOP.

Nous cherchons un(e) collaborateur(trice) sensible aux valeurs de l'entreprise : économie locale, protection de l'environnement, respect des saisons et de la nature, prise en compte des allergies alimentaires, gourmandise et fait-maison.

MISSIONS : Service en restauration, livraisons, vente, cuisine et pâtisserie

- Service en restauration : assurer seul(e) le service d'un restaurant (une moyenne de 15 couverts), dont une salle en intérieur et une terrasse (été uniquement). Accueil, installation des clients, présentation du menu, conseil en fonction du menu du jour, prendre une commande, la traiter, saisir les montants et effectuer les encaissements, débarrasser, nettoyer.
- Service des boissons : conseiller les clients sur les accords mets/vins, effectuer la préparation et le service des boissons (vin au verre, boissons en bouteille, thés, cafés...).
- Effectuer le nettoyage et le rangement de la vaisselle de la salle et de la cuisine.
- Livraison : assurer la livraison des produits fabriqués dans le laboratoire dans l'agglomération caennaise (pains, pâtisseries...), deux fois par semaine, avec le véhicule de l'entreprise.
- Cuisine et pâtisserie : aide polyvalente, par exemple : épluchage de légumes, petits travaux de pâtisserie, ensachage de biscuits, manipulation de matières premières...
- Ménage : ménage quotidien de la salle et des parties communes.
- La vente de nos produits sur les marchés est envisagée, mais pas encore mise en place

Compétences :

- Rapidité et efficacité
- Sens des relations avec les clients : être aimable, patient, à l'écoute.
- Techniques de vente : conseiller les clients, les orienter vers un produit, donner envie.
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, et les règles et consignes de sécurité.
- Sens des relations avec l'équipe : travail en équipe, autonomie, esprit d'initiative.
- La connaissance de l'anglais serait un plus.

NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS : De l'expérience en service ou en vente serait apprécié.

Un diplôme dans le milieu de la restauration serait un plus. Permis B Exigé.

TYPE DE CONTRAT : CDI.

PRISE DE POSTE : Décembre 2021

TEMPS DE TRAVAIL : 35 heures par semaine, deux jours de repos consécutifs incluant le dimanche.

RÉMUNÉRATION :

Rémunération brute horaire : 10,25 €

CANDIDATURE :

Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 20 octobre 2021

Par mail à [labo.cucsls@gmail.com](mailto:labo.cucsls@gmail.com)