

# Le Poulpe du Lac cherche associé.e Barman/barmmaid



## DESCRIPTION DU PROJET

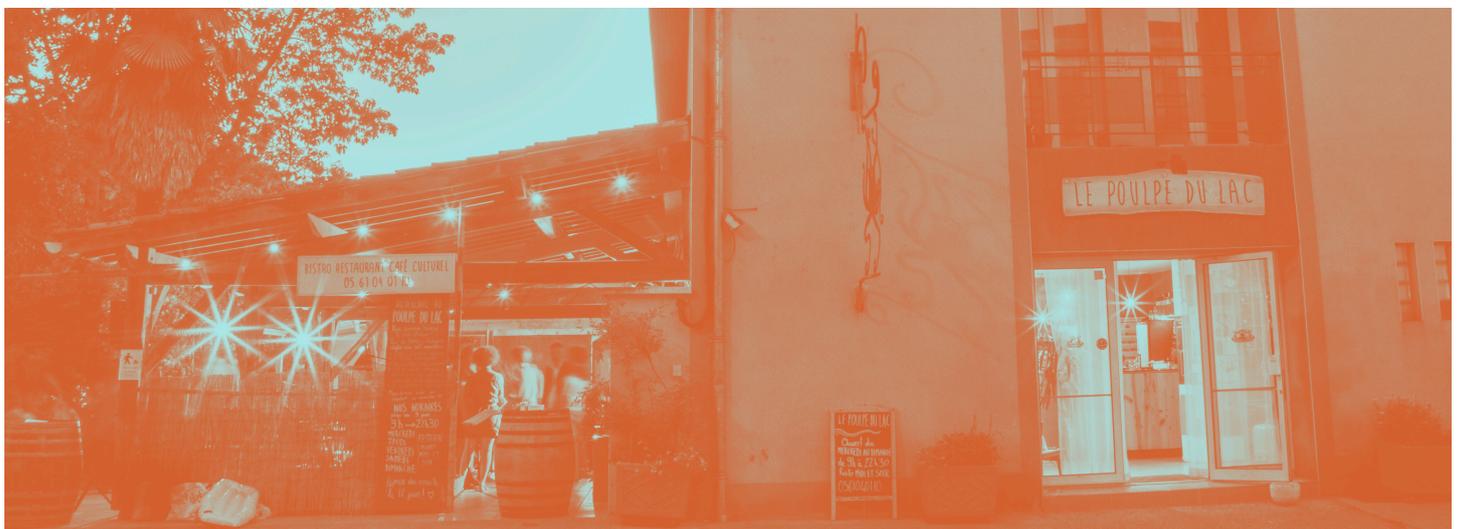
Nous sommes une société coopérative Ariégeoise, dynamique et engagée dans le secteur de la restauration **en milieu rural**, à la recherche d'un.e associé.e barman/barmmaid passionné.e pour rejoindre notre équipe.

Le Poulpe du Lac est un **lieu hybride** avec son restaurant-bar, son café culturel et son tiers-lieu. Cette SCOP est actuellement composée de ses quatre salarié.e.s-associé.e.s: Zoë, Victor, Laurent et Maë-Lyssia, ainsi que trois salarié.es supplémentaires: Lore, Tim et Robin et Nahomy notre apprentie.

Ses **valeurs coopératives** fondamentales restent au centre de nos préoccupations : la prééminence de la personne humaine, la démocratie, la solidarité et le partage.

Ce grand bistro (450m2 de bâtiments) se compose d'un bar, d'une salle de restaurant, d'une cave à vin, de diverses salles et bureaux, d'une terrasse couverte, et d'un grand jardin. Nous proposons une restauration valorisant la production locale et de saison, des plats fins mêlant exotisme et tradition, à des prix abordables, ainsi que des vins naturels à la carte ou à emporter, du café bio et de bonnes bières locales! Le Poulpe du Lac, c'est aussi un événement toutes les semaines avec de nombreux concerts, spectacles, temps militants et expositions. C'est également un tiers lieux avec des espaces de travail partagés pour entrepreneur.euse et association, de multiples ateliers, stages et formations.

Si vous souhaitez participer à une aventure collective où l'esprit d'équipe et l'innovation sont au cœur de notre projet, cette opportunité est faite pour vous !



# POURQUOI UN.E ASSOCIÉ.E SALARIÉ.E?

Pourquoi recruter un.e associé.e et non un.e salarié.e classique?

Non seulement parce que cela enrichit le fonctionnement interne grâce à un modèle collaboratif tout en permettant le développement personnel du salarié, mais contribue également à la réussite économique et sociale de l'établissement.

## 1. Modèle Collaboratif

- **Participation Démocratique :**

Chaque membre, y compris l'associé.e barman/barmaid, a une voix dans les décisions, favorisant un environnement de travail inclusif et participatif. Cela renforce le sentiment d'appartenance et l'engagement envers le projet collectif.

## 2. Partage des Ressources

- **Mutualisation des Moyens :**

L'entreprise appartient à ses salarié.es associé.es, ce qui permet de mutualiser ce bel outil qu'est le Poulpe du Lac au service de son projet professionnel personnel en collaboration avec l'équipe de pairs.

## 3. Stabilité Financière

- **Répartition des Bénéfices :**

Les bénéfices sont redistribués équitablement entre les membres ou réinvestis dans l'entreprise, assurant ainsi une pérennité financière et une motivation accrue pour tous les associé.es.

## 4. Engagement Local

- **Ancrage Communautaire :**

Ce bar coopératif renforce les liens avec la communauté locale en impliquant les habitants et en soutenant des producteurs locaux. Cela crée un lieu de vie apprécié et dynamique dont les salarié.es peuvent aussi en bénéficier.

## 5. Développement Professionnel

- **Opportunités de Formation :**

La société permet de participer à l'offre de formation du réseau de URSCOP Occitanie, permettant à l'associé.e barman/barmaid de développer ses compétences et d'apporter des innovations au sein de l'établissement.

## 6. Responsabilité Sociale

- **Valeurs Partagées :**

Travailler dans une coopérative signifie adhérer à des valeurs telles que la solidarité et la responsabilité sociale, écologique, l'accès à la culture en milieu rural, ce qui peut être particulièrement motivant pour les employé.e-s

# PROFIL / POSTE

## Profil / Mission / Offre

### Profil recherché

**Expérience** : Minimum 2 ans en tant que barman/barmaid ou dans un poste similaire. Expérience en milieu associatif ou coopératif quelque soit le domaine.

**Compétences** : Connaissance des vins, spiritueux et bières, capacité à créer des cocktails originaux, maîtrise des techniques de mixologie.

**Qualités** : Esprit d'équipe, sens de l'accueil, créativité, et bonne gestion du stress.

### Missions

Concevoir et préparer et servir des boissons de qualité.

Assurer un service client exceptionnel

Participer à la gestion quotidienne du bar (nettoyage selon normes HACCP et entretien)

Participer à l'élaboration de l'offre de boissons en prenant en compte des critères éthiques.

Collaborer avec l'équipe pour développer les événements culturels

Participer au différents temps collectifs de l'entreprise (réunions, assemblées)

### Ce que Nous Offrons

**Partenariat** : Devenir associé.e au sein d'une société coopérative où chaque membre a son mot à dire.

**Environnement Collaboratif** : Travailler dans une ambiance conviviale et dynamique.

**Développement Professionnel** : Opportunités de formation continue et d'évolution au sein de la coopérative.

# CONDITIONS DE TRAVAIL



## Conditions

Travail hebdomadaire	24h (possibilité de plus en saison)
Horaires	Soirs et week-end
Type de contrat	CDI
Taux horaire brut	13,26€ brut
Catégorie d'employé.e	Niveau II Échelon 1
Obligation d'entrer au capitale sociale de l'entreprise	Oui, à la prochaine assemblée générale



# POUR POSTULER

Si vous êtes prêt.e à relever ce défi et à contribuer à notre projet collectif,  
envoyez-nous votre CV accompagné d'une lettre de motivation

**Adresse mail:**

lepoulpedulac@gmail.com

**Date limite de candidature :**

15/12/2024

Nous avons hâte de vous rencontrer ! 🍷 ✨ ✨

