

## **La coopérative ARDELAINÉ recherche un(e) serveur(se) au sein de notre restaurant La Cerise sur l'Agneau.**

Ardelaine est une coopérative de développement local de 60 salariés située en centre Ardèche. Nos activités sont centrées sur la valorisation des ressources du territoire : transformation des laines et productions agricoles locales et commercialisation en circuit-court.

Nous accueillons chaque année 16 000 visiteurs sur notre site qui comporte une boutique, un café-librairie, un restaurant, des parcours muséographiques, des ateliers de production...

Le restaurant La Cerise sur l'Agneau propose une cuisine maison, issue de productions agricoles locales.

La carte change au moins une fois par mois en fonction des approvisionnements. L'agneau est une de nos spécialités tout comme les charcuteries, la truite d'Ardèche, les myrtilles, la châtaigne, etc.

Notre fond d'épicerie est issu à 100% de l'agriculture biologique. Nous proposons régulièrement un plat végétarien et des déclinaisons sans produits laitiers et/ou sans gluten à l'ardoise.

### **Profil**

**Vos missions principales seront basées sur :**

- l'accueil et l'information des clients
- la prise de commande et le service en salle
- l'encaissement, la clôture de la caisse et la validation des fins de journées
- le conseil en matière de vins biologiques et naturels
- la gestion et le suivi des stocks au niveau du bar (boissons fraîches, vin, liquoreux)
- le suivi quotidien de la propreté de la salle et de la bonne tenue des espaces extérieurs (terrasse, accès, balcon, etc.)
- la mise à jour des ardoises intérieures et extérieures
- la gestion du tri sélectif de la salle et des consignes

Selon le profil de la personne recrutée, des missions complémentaires peuvent être envisagées :

- participation aux animations culturelles du lieu
- participation à la diffusion de l'offre culturelle et touristique d'Ardelaine (tournées de promotion)
- ponctuellement, participation aux préparations culinaires et au dressage des entrées et des desserts

Nous recherchons une personne aimant le contact, la polyvalence et le travail en équipe !

Un intérêt pour la dynamique coopérative et une bonne connaissance du territoire sont un +.

Expérience dans la restauration souhaitée.

Travail à temps plein, dont week-end

Ouvertures du restaurant : tous les midis et tous les samedis soirs du 1<sup>er</sup> avril au 13 juillet et du 1<sup>er</sup> septembre au 3 novembre / tous les midis et tous les soirs du 14 juillet au 31 août.

CDD dans un 1<sup>er</sup> temps, rémunéré au SMIC. Possibilité de CDI.

Candidature souhaitée avant le 31 décembre 2018

Début de l'activité : mars 2019

Pour postuler, envoyez votre CV et votre lettre de motivation

- par mail à [claire.trotignon@ardelaine.fr](mailto:claire.trotignon@ardelaine.fr)

- ou par courrier postal à : Ardelaine - Puausson - 07 190 SAINT-PIERREVILLE