



FICHE DE POSTE EMPLOYÉ·E POLYVALENT·E

Coordination : La responsable Bar / Restaurant

Suppléant.e(s) : Les 2 co-gérants / **Contact :** chloe.debar@theroof.fr

○ Présentation du lieu au sein des Halles de la Cartoucherie

The ROOF Toulouse est un espace urbain de loisir, de créativité et de liberté, destiné à tous publics dans le but de favoriser les rencontres et les échanges.

C'est une structure collective qui, par son offre de service centrée autour des activités physiques (escalade, pratiques mieux-être, arts du cirque, petite enfance et famille, etc.) et de la restauration, favorise l'inclusion sociale, les échanges interculturels et intergénérationnels, le bien être, le sport pour tous·tes et la culture.

The ROOF Toulouse est une SCOP de 20 salarié.es, qui a ouvert ses portes en septembre 2023.

Lieu pluridisciplinaire et pluriel, Les Halles de la Cartoucherie invitent à la rencontre, à la découverte et au partage.



Il y est possible de faire du sport, déguster, travailler, faire son marché, lire, participer, expérimenter, flâner dans les multiples espaces de ce bâtiment historique et industriel long de 190 mètres !

Évolutif, le projet se construit en permanence avec ses voisin.es, acteur.rices du territoire, avec pour ambition de participer à la transition sociale et environnementale.

○ The Roof, un réseau solidaire de salles d'escalades indépendantes

Le réseau The ROOF est structuré en SCIC, et a pour fonction l'animation de salles indépendantes et locales, partageant de nombreuses visions entrepreneuriales de l'économie sociale et solidaire.

○ Présentation

Le poste d'employé.e polyvalent.e en restauration consiste à préparer les tapas du soir, assurer le service au public, entretenir la salle de restauration et le bar et à s'investir dans le service du midi en salle.

○ Activité principale et secondaire

- ð **Principale :** Préparation des boissons au bar, gestion des stocks des boissons. Élaboration des tapas en cuisine, service, running en salle sur les temps de service et plonge.
- ð **Secondaire :** Être en renfort sur l'activité du restaurant: accueil et encaissement. Contrôler la propreté des espaces fréquentés par le public (espace sanitaire)

SALAIRE

1700€ Net

MISSIONS

- ð Servir les tapas au bar
- ð Elaboration des boissons
- ð Gestion des stocks boissons
- ð Commande des boissons aux fournisseurs
- ð Elaboration des tapas en adéquation avec les normes sanitaires (HACCP, PMS)
- ð Servir commande (plats et boissons) à table (le week end)
- ð Débarrasser table
- ð Nettoyer table, bar, salle avant et après le service
- ð Plonge
- ð Nettoyer la plonge avec les normes sanitaires/hygiène (HACCP, PMS)

COMPÉTENCES

Autonomie

- ð Etre capable de prendre des décisions en accord avec la politique de la salle
- ð Etre capable d'évaluer les besoins des autres salarié.es au service du restaurant pour apporter son aide
- ð Se tenir informé.e des événements dans les Halles via la responsable accueil/ l'équipe
- ð Etre force de proposition pour faire évoluer la carte boisson/ tapas

Organisation

- ð De mes outils de travail
- ð De mon poste
- ð De mon temps de travail

SPÉCIFICITÉS DU POSTE

- ð Expérience et autonomie souhaitées
- ð 35 h :
 - Mercredi 16h-22h (6h)
 - Jeudi et Vendredi 17h-22h (10h)
 - Samedi 11h30-15h et 16h-22h30 (10h)
 - Dimanche 10h30-15h et 16h-20h30 (9h)
- ð Les horaires peuvent être variables. L'employé peut voir ses horaires évoluer en fonction de la fréquentation du site et de l'événementiel, auquel cas il sera tenu au courant en amont.

QUALITÉS REQUISES

Dynamisme / Disponibilité / Esprit d'équipe / Bon relationnel / Autonomie



SCOP - ARL

Siège social : Les Halles de la Cartoucherie - 10 place de la charte des libertés communales - 31300 Toulouse

RCS de Toulouse 829 255 751