

Recherche cuisinier-e, pour s'associer à un projet de Tiers-Lieu sur Nantes (ou environs).

Le lieu :

Il s'agira d'un Tiers lieu durable et d'une cuisine bio, locale et zéro déchet le plus possible.

Il vivra autour de trois pôles : Un Café-bar, une Cantine et une Epicerie vrac, au sein d'un jardin comprenant un coin potager, des poules, des composteurs, des récupérateurs d'eau...

Les trois étant très imbriqués dans un soucis d'économie circulaire.

L'association des porteurs de projet se fera sous la forme d'une coopérative.
(Plus d'infos dans le PDF en pièce jointe)

Le job :

Vous voulez vous impliquer dans la création d'un projet novateur et éco-responsable. Vous avez un goût prononcé pour la cuisine alternative, qui valorise les produits locaux, de saisons peu carnés et des idées de plats anti-gaspi.

Dans l'idée (pour le moment, car tout reste à définir avec vous...) il s'agirait d'un plat unique mais différent chaque jour (+ un plat à prix réduit modulable) pour le déjeuner.

Le soir, pas de cuisine, mais seulement des "tapas" maison.

Le nombre de couverts le midi dépendra du lieu, mais 40 à 60 couverts semble une jauge envisageable.

Le timing :

Montage du projet courant 2019 (recherches de subventions, du site, création du lieu...), pour une ouverture début 2020.

Le contact :

Pour plus d'infos sur le projet, contactez Pauline Grosselin :

grosselinpauline@gmail.com

06 70 71 87 41