

TRATTINO, C'EST QUOI ?

Trattino est le premier tiers-lieu éco-responsable entièrement dédié à l'éco-alimentation – 100% bio, locale, équitable, en circuits courts, de saison et faite maison – et à la Culture.

Installé dans un ancien hangar industriel totalement réhabilité, Trattino associe une épicerie, un restaurant, un bar-café et des animations culturelles sous le même toit, au sein d'un super espace de 730 m² : 380 m² intérieur et une terrasse de 350 m² !

Pour assurer notre croissance et proposer la meilleure expérience possible à nos nombreux clients, nous recherchons un·e commis·e de bar pour intégrer notre super équipe dès que possible !

DESCRIPTION DU POSTE

- Mise en place du bar
- Service des boissons
- Assister la Responsable de bar
- Améliorer les process de structuration du bar
- Entretien du bar en application des règles d'hygiène

LES PLUS

Rattaché directement au COO, ce poste vous offre la possibilité :

- De travailler du mardi au samedi avec 2 jours OFF consécutifs
- D'avoir des horaires de travail en continu, le soir, sans coupures
- De bénéficier de nombreux avantages : repas du personnel, mutuelle, 30% sur l'épicerie...
- D'acquérir rapidement des compétences avec l'accroissement de Trattino... Au sein d'une équipe jeune, dynamique, engagée et parfois drôle !

PROFIL RECHERCHÉ

- Une première expérience au bar
- Dynamique et force de proposition
- Ponctuel·le, ambitieux·se et rigoureux·se
- Envie de se surpasser dans ce lieu ambitieux
- Ayant l'esprit entrepreneurial et le sens du défi
- Partageant les valeurs du bio, de la valorisation paysanne, du local...



RECRUTEMENT

- Rémunération : selon profil
- CDI 35h à pourvoir dès que possible
- Date limite des candidatures : 22 mars 2023



Si vous êtes intéressé·e, merci d'envoyer votre CV et votre lettre de motivation à rh@trattino.fr