



**Poste de Chef·fe de Cuisine**  
**CDD / CHROMATIQUE (Lyon 7)**

**Octobre 2024 - Avril 2025**

## • • • **Présentation du lieu :**

Chromatique est un lieu inclusif et festif créé il y a 5 ans par 6 ami·e·s en plein coeur du quartier de la Guillotière. C'est un lieu sur 3 étages où se côtoient les arts (expositions, spectacles, performances...), la bonne cuisine et la fête.

Nous proposons une cuisine végétarienne conviviale de type « tapas » / plats à partager du Mardi soir au Samedi soir, et des brunchs le Dimanche, avec des produits locaux au maximum, de qualité et de saison.

La cuisine est située en mezzanine. C'est une cuisine ouverte, sous la lumière des vélux et avec une vue sur le bar.

Les client·e·s passent commande au bar avant de récupérer leurs plats directement à la cuisine, ouverte de 19h30 à 22h30.

Au niveau du rythme de travail, l'affluence est très forte à Chromatique durant la saison d'hiver (la jauge de 180 personnes du lieu est atteinte tous les weekends) et les services sont denses. Le rythme s'allège considérablement à l'arrivée des beaux jours.

Le lieu emploie ainsi une équipe composée de 4 serveur·euse·s et 2 cuisinièr·e·s durant l'hiver, et de 2 serveur·euse·s et 1 cuisinièr·e l'été.

Chacun·e des gérant·e du lieu se joint à l'équipe du bar en service environs 4 jours par semaine.



## ● **Description du poste :**

### **Missions :**

- Créer et renouveler la carte en fonction des envies des chef·fe·s et en privilégiant les produits frais, de saison et de proximité.
- Gérer l'approvisionnement des produits alimentaires, effectuer les commandes et suivre les stocks.
- Entretenir les partenariats fournisseurs avec les mercuriales.
- Suivre et maîtriser le coût de fabrication des repas.
- Veiller à l'application des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire, effectuer les mises à jour nécessaires et assurer la traçabilité complète.
- Gérer les stocks des produits d'entretien et autres équipements ; réaliser régulièrement des inventaires et contrôler le rangement des stocks ; identifier et signaler les manques et dysfonctionnements des matériels et équipements.
- Organiser son travail en autonomie et en lien avec l'équipe du bar.
- Participer aux réunions d'équipe et intégrer les canaux de communication interne.

### **Compétences requises :**

- Profil issu d'une formation de cuisinier·e.
- Expérience précédente sur un poste de chef·fe de cuisine fortement recommandée.
- Connaissance et maîtrise des normes de sécurité et d'hygiène (HAC-CP).
- Importance majeure apportée au choix des produits, conscience professionnelle et éthique.
- Bonne organisation du travail et autonomie.
- Curiosité, créativité.
- Bon relationnel avec les fournisseurs, producteurs, et avec la clientèle.

### **Poste proposé :**

CDD Temps plein 39h/semaine.

Octobre à Avril.

Service du soir et/ou du brunch dominical réparti entre les chef·fe·s.

Pas de coupure – Fin de service à 23h le soir et 15h30 le Dimanche.

Salaire en fonction de l'expérience des candidat·e·s.

Lieu de travail : 51 rue Saint Michel, 69007 Lyon.

- ## ● **Candidatures (CV + lettre de motivation) à transmettre par mail à : [theo.wirrig@bitume.art](mailto:theo.wirrig@bitume.art)**