



<http://lamoulinettelille.fr/>  
<https://www.instagram.com/lamoulinettecafe/>  
<https://www.facebook.com/lamoulinettecafemoulin/>  
105 boulevard Victor Hugo 59000  
LILLE  
ouvert au public du mardi au samedi  
de 11h30 à minuit/1h ou 2h du mardi

## OFFRES D'EMPLOI

### GERANCE / CUISINE / SERVICE

- \* Porteur.euse de projet dans l'économie locale, sociale et solidaire ?
- \* Féru.e d'administratif et de gérance financière ?
- \* Cuisinier.e végé/vegan se délectant de produits locaux, frais, paysans et de saison ?
- \* Serveur.euse accueillant.e, intéressée par les projets collectifs et coopératifs, ayant un attrait pour la communication événementielle ?
- \* Equipe déjà constituée ?

REPONSE ATTENDUE pour le 18 mars 2024:

[lamoulinette.lille@protonmail.com](mailto:lamoulinette.lille@protonmail.com)

CV - texte de motivation

Prise de poste début avril

avec tuilage jusque fin mai dans l'idéal.

# La Moulinette :

## Qu'est-ce donc ?

La Moulinette est un lieu de restauration le midi et de petite restauration le soir, à des prix raisonnables.

Café ou lieu de travail en journée et bar, lieu de réunion ou de fiesta en soirée.

Le modèle économique repose à 65 % sur l'activité de bar.

La Moulinette est en cohérence avec les enjeux écologiques à travers le choix de ses fournisseur.euses et de ses denrées (bio/local/de saison/ paysan). Elle s'inscrit dans l'économie locale, sociale et solidaire depuis sa création en 2020.

Devenue incontournable dans le paysage du quartier et de la ville de par sa programmation culturelle, La Moulinette est un lieu fréquenté par des personnes de tout âge et accessible à tous·tes.

La Moulinette est aussi un lieu inclusif, favorisant le débat, l'éducation populaire, les solidarités et la coopération.

La clientèle est agréable et fidèle. Elle répond à une charte consultable ici :

<http://lamoulinettelille.fr/wp-content/uploads/2020/12/Charte-Moulinette-site-V3.odt.pdf>

Aujourd'hui, une bonne partie des membres de l'équipe regarde vers de nouveaux horizons.

La Moulinette cherche un nouvel élan et souhaite rencontrer des personnes motivées pour la faire perdurer : serveur.euses, cuisinier.e.s et gérant.es souhaitant s'impliquer dans un projet coopératif. Dans ce cadre, La Moulinette est en quête de sa nouvelle gérance et d'une nouvelle équipe.

La Moulinette, est constituée aujourd'hui de 9 salarié.es avec un CA de 460 000 € HT annuel, sans difficultés de trésorerie.

C'est une société coopérative (SCOP) où les gérant.e.s sont salarié.e.s et associé.e.s.

Les salarié.e.s de La Moulinette sont ell.eux-mêmes associé.e.s.

Aux Assemblées Générales, chaque associé.e a 1 voix dans les décisions, conformément à l'esprit des SCOP. La Moulinette offre actuellement des **CDI niveau 2 - échelon 3** de la convention collective HCR-IDCC 1979 ainsi qu'une prime de gérance mensuelle de 300 € pour les deux gérant.es élu.es en AG.

## Profils des postes administratifs à pourvoir (gérance ou Co-gérance)

Nous recrutons des personnes gestionnaires/serveur.euses avec perspective de nomination au poste de gérance ou co-gérance sous réserve de l'acceptation de l'Assemblée Générale.

Il s'agit de postes salariés de 35h/semaine répartis entre du temps de service et du temps de gestion administrative.

Nous accompagnerons la montée en compétences sur les tâches de gestion par des formations qui seront assurées dès le démarrage.

### **1-RESPONSABLE D'ÉQUIPE**

**15h/semaine et 20h de service en moyenne**

Pour une équipe de 9 personnes en moyenne (8,3 ETP)

\* Embauche des novell.aux salarié.e.s et rédaction des contrats de travail.

\* Accueil des novell.aux salarié.e.s

- \* Rédactions et déclarations liées aux entrées et sorties des salarié.es
- \* Rédaction et suivi des plannings, organisation des congés et absences diverses
- \* Enregistrement puis transmission des variables de paies, des informations d'entrée et de sortie des salarié.es au cabinet comptable ou aux organismes concernés.
- \* Suivi administratif en lien avec les organismes de santé, de prévoyance, de formation
- \* Lien avec les services de l'état (pôle emploi/Carsat/Guso/GIP)
- \* Préparation des réunions d'équipe et des entretiens individuels ou professionnels
- \* Coordination générale des activités et mise en œuvre de stratégies en lien avec le.la co-gérant.e
- \* Veille et participation au réseau des cafés coopératifs et des tiers lieux des environs
- \* Accueil des sollicitations de personnes ou de groupes affiliés à l'ESS
- \* Responsable Hygiène
- \* tenue du registre DUERP (document unique d'évaluation des risques professionnels)
- \* tenue du registre unique du personnel
- \* responsable du plan de maîtrise sanitaire
- \* responsable de l'application du règlement sanitaire départemental
- \* Responsable de la mise en œuvre des actions liées au DUERP
- \* Responsable de la mise en place des référents obligatoires dans l'entreprise (référents Harcèlement/RGPD/Handicap/Incendie/Sécurité-prévention des risques professionnels)
- \* Responsable formation des personnes stagiaires ou en apprentissage
- \* Dossiers juridiques liés au salariat (prudhommes si d'actualité)
- \* Responsable des affichages obligatoires
- \* Travail en concertation avec le.la cogérant.e pour les décisions budgétaires et la masse salariale
- \* Accueil des personnes en situation particulière (Handicap/Stagiaire/Apprentissage...)
- \* Veille des aides et subventions (volet ressources humaines/santé/protection des salarié.e.s/réseau ESS)

## **Compétences attendues :**

- \* Avoir un intérêt pour la forme coopérative et la gouvernance partagée
- \* Avoir un très bon sens de l'organisation
- \* Avoir le goût de la coopération, du débat, du travail en équipe
- \* Savoir prendre des décisions, planifier et organiser les charges de travail
- \* Faire preuve de capacités relationnelles et de communication
- \* Être curieux de l'environnement culturel et associatif Lillois
- \* Avoir une expérience dans le service (facultatif)
- \* Avoir de l'endurance et savoir s'adapter au rythme du bar
- \* Avoir le sens de l'engagement,
- \* Avoir le sens de l'entraide
- \* Savoir gérer des publics aux comportements imprévus

## **2-RESPONSABLE GESTION JURIDIQUE ET FINANCIERE**

**10h/semaine et 25h de service en moyenne**

- \* Détenteur du permis d'exploitation d'un établissement détenteur de la licence IV (formation de 3 jours pouvant se faire lors de la prise de poste)
- \* Responsable paiements des fournisseurs/facturation/litiges avec les fournisseurs
- \* Responsable Sécurité/ERP
- \* Tenue du Registre public d'accessibilité
- \* Lien avec l'assurance et les litiges
- \* Responsable des déclarations SACEM
- \* Suivi comptable en lien avec les organismes bancaires ou organismes de financement
- \* Déclaration de TVA
- \* Lien avec le cabinet d'expert comptable pour les comptes et les bilans
- \* Proposition en AG des axes de gestion financière
- \* dossiers d'aides ou subventions (axe financier)
- \* Responsable juridique : convocations aux Assemblées

Générales/Ordre du jour des AG. Tenue du registre des AG

- \* Lien avec les détenteurs de titres participatifs
- \* responsable des tarifs et du choix des fournisseurs
- \* responsable du bâtiment et des travaux (et des déclarations conséquentes)
- \* Autres tâches administratives (terrasse)
- \* responsable de la sous-location (La boulangerie BROOD partage les locaux)
- \* Gestion de la caisse

### **Compétences attendues :**

- \* Avoir des compétences avérées en gestion financière d'un lieu
- \* Avoir des compétences en comptabilité
- \* Avoir un intérêt pour la forme coopérative et la gouvernance partagée
- \* Avoir un très bon sens de l'organisation
- \* Avoir le goût de la coopération, du débat, du travail en équipe
- \* Savoir prendre des décisions
- \* Faire preuve de capacités relationnelles et de communication
- \* Avoir de l'endurance et savoir s'adapter au rythme du bar
- \* Avoir des compétences dans le domaine de la rénovation de bâtiments (facultatif)
- \* Avoir une expérience dans le service (facultatif)
- \* savoir gérer des publics aux comportements imprévus

### **3- LA MISSION SERVICE AU BAR :**

Cette mission consiste à :

- \* Accueillir et servir au mieux les client.es tant sur les créneaux bar que sur ceux de restauration
- \* Savoir préparer et valoriser les produits proposés
- \* Gérer les encaissements via la caisse
- \* Accueillir les associations, artistes et groupes pour les évènements
- \* Veiller à l'entretien et à l'hygiène des équipements, du bar et des locaux
- \* Faire la mise en place du service le matin
- \* Assurer la fermeture de l'établissement le soir

**Alors ? Ca te tente ?**

**Tu déposes ta candidature  
à La Moulinette ?**

**lamoulinette.lille@protonmail.com**

**Avant le 18 mars 2024**