

Les Tablées, Auberge Paysanne de Riverie, recrute un·e cuisinier·ère polyvalent·e

L'Auberge

Les Tablées est une auberge paysanne située à Riverie, une petite cité de caractère perchée dans les Monts du Lyonnais. Structurés en SCOP, Société Coopérative de Production, nous croyons fermement au travail collectif, à la prise de décision partagée et au respect du rythme de chacun. Dans cette ancienne bâtisse en pierre chargée d'histoire, nous faisons revivre l'esprit de "La Picoraille" à travers un restaurant de terroir, un café-salon de thé, une épicerie de produits locaux et une programmation culturelle.

Nous travaillons "de la terre à l'assiette" en lien direct avec les fermes voisines.

Les Tablées seront ouvertes du jeudi soir au dimanche soir, à partir de septembre 2026.

L'équipe et le poste

Nous sommes un collectif, de 4 associé·es salarié·es, aux parcours variés (cuisine, salle, agriculture, enseignement, audio-visuel...) et recherchons notre futur·e collègue en cuisine.

- **Contrat** : CDI de 35h avec possibilité d'évoluer vers le statut d'associé·e salarié·e et s'impliquer dans la gestion de la SCOP.
- **Organisation** : Travail en équipe avec la responsable de cuisine Séléna Terren, dans une cuisine réaménagée et équipée à neuf.
Tenue de travail fournie.
- **Planning** : 3,5 jours de repos consécutifs: du lundi au jeudi après-midi. Services condensés du jeudi soir au dimanche soir.
Travail le week-end.
- **Salaire** : SMIC + mutuelle prise en charge à 100% par la SCOP + partage égalitaire annuel des bénéfices (part travail).
- **Début** : Septembre 2026, pour l'ouverture du restaurant.
- **Expérience** : 2 ans d'expériences et/ou diplôme de cuisine ou de pâtisserie.

Missions principales

- Mise en place des services, préparation et envoi des assiettes, sur les recettes de la responsable Séléna Terren, cuisine paysanne, produits de saison et locaux.
- Nettoyage des locaux et plonge des retours de la salle et du matériel de cuisine.
- Respect des règles d'hygiène HACCP

Compétences supplémentaires recherchées

- Confection des desserts maison pour le restaurant et l'offre salon de thé (tartes, gâteaux, biscuits...).
- Aide ponctuelle au service ou à l'épicerie selon les besoins du moment.

Evolution possible

Nous favoriserons l'implication au sein des Tablées par la possibilité de devenir associé·es/ salarié·es de la SCOP, et ainsi de participer aux réunions et au pilotage de l'entreprise et de ses décisions stratégiques.

Résumé de la recherche

- Un·e cuisinier·ère autonome et curieux·se, ayant de bonnes bases en pâtisserie.
- Une personne aimant travailler les produits bruts, frais et de saison.
- Une sensibilité pour l'Économie Sociale et Solidaire et l'envie de s'investir dans une aventure humaine collective.
- Un goût pour la vie de village et le contact avec les fournisseur·euses locaux.

Pour postuler

Envoyez votre CV et un mot nous expliquant votre parcours et vos motivations à

info@auberge-les-tablees.fr

Plus d'informations : <https://auberge-les-tablees.fr/> ou <https://www.instagram.com/aubergelestablees/>