



**La coopérative de la Cuisine de l'Arc
recherche pour son lancement**

Un.e Directeur·ice de l'établissement

**expérimenté·e,
avec une fibre sociale et une appétence
pour la transmission et l'insertion professionnelle.**

Le projet en 2 mots !

- **Le restaurant de la Cuisine de l'Arc propose les midis en semaine une carte type bistrot, élaborée et servie par une équipe en insertion professionnelle. La salle est d'environ 50 couverts, avec une équipe de 3 personnes en cuisine (hors chef·fe) et 2 personnes en salle. Des prestations de traiteur auront lieu régulièrement. Côté salle, un tarif réduit est accessible aux clients en situation de précarité financière pour favoriser une mixité dans la clientèle. Le restaurant est fondé sous statut coopératif (SCIC), et implique donc une diversité de parties prenantes dans sa gouvernance et son organisation.**
- **Le restaurant s'inscrit dans l'activité du tiers-lieu du même nom, axé sur la cuisine et l'alimentation, coordonné par le Bouillon de Noailles.**

La Cuisine de l'Arc se trouve au 5, rue de l'Arc à Noailles, Marseille 1^{er}.

Elle se lance en 2025 et ouvrira début 2026.

Compétences et Appétences

- **Directeur de restaurant - fiche ROME G1402**
- **Encadrant.e technique des salarié·es en insertion :**
 - **Travail avec des personnes éloignées de l'emploi**
 - **suivi des apprentissages et projets professionnels**
 - **Attrait pour la transmission et la pédagogie**
- **Entrepreneuriat social : capacité à lancer un projet alliant impératif de rentabilité économique et nécessité d'utilité sociale**
- **Adhésion au projet global du tiers-lieu et envie de contribuer à la coopérative**

Missions

Le Directeur assure les missions suivantes, par délégation du Président du CA :

Direction de la coopérative :

- est garant de la rentabilité de la coopérative
- rend compte de l'activité et participe aux travaux du CA
- assure la coordination des activités avec le pilote du tiers-lieu
- propose les budgets et garantit leur respect
- supervise la comptabilité, la trésorerie, les paiements
- met en place une programmation événementielle gérée par le restaurant en coordination avec le ou [Chef.fe](#) de cuisine, le coordinateur du tiers-lieu et les coopérateurs
- conçoit et met en oeuvre les actions marketing, communication,
- assure la relation et le développement de la clientèle
- est garant du respect du droit du travail et de l'ensemble des règles fiscales et sanitaires
- assure la gestion du personnel : recrutement, gestion, accompagnement et, si nécessaire, licenciement en concertation avec l'équipe et le CA
- assure la participation harmonieuse des coopérateurs et bénévoles dans la production, suivant les règles du droit du travail.

Production en cuisine

- supervise le chef cuisinier
- participe à l'élaboration de la carte et des filières d'approvisionnement
- gère la carte des boissons alcoolisées et non alcoolisées et les stocks
- gère les demandes et établit les devis de traiteur avec le chef cuisinier
- prend les mesures nécessaires en cas d'absence du chef cuisinier

Gestion de la salle

- gère les plannings des serveurs
- garant de la mise en place, de l'accueil, du service, de la caisse et de l'entretien de la salle
- assure le service en cas d'absence de serveur
- assure l'intégration, la formation, l'encadrement des serveurs
- gère les tensions internes et avec la clientèle

Profil

- Savoirs être : Écoute, empathie, adaptabilité
- Travail en équipe
- Gouvernance coopérative
- Expérience recherchée : 3 à 5 ans

Points forts du poste : Un seul service à midi / projet bénéficiant du soutien des acteurs locaux de l'ESS / un poste à créer à sa mesure / possibilité de participer aux décisions stratégiques de l'entreprise en étant coopérateur-ice de la SCIC.

Conditions : Rémunération à convenir / CDD 12 mois 35h / 5 jours sur 7

Candidature : envoyez avant le 15 sept. CV + lettre de motivation à contact@lacuisinedelarc.fr

Décision : septembre/octobre, Embauche : octobre/novembre 2025

Pour plus d'information
lacuisinedelarc.fr