



la ferme Aubenas **Fiche de poste** **Serveur.se polyvalent.e** **Accueil clientèle**

la ferme est une **Société Coopérative de Production (SCOP)** et fait partie du champ de l'économie sociale et solidaire (ESS).

Elle est également un **tiers lieu singulier**, situé en entrée de ville d'Aubenas, au cœur du quartier dynamique, d'affaires et de commerces (Ponson Moulon & Terres de Millet).

la ferme regroupe 3 espaces :

- **un espace de travail avec à la location** : 7 bureaux privatifs, 22 postes de travail, 2 salles de réunion, 1 atelier...
- **des espaces culturels et pédagogiques**, un jardin partagé, une salle modulable, une salle d'exposition et de séminaires
- **un cœur de vie avec un café-bistro-boutique** proposant une cuisine généreusement bio, naturelle, locale et de saison. Une carte gourmande et inventive. Un coin boutique, vitrine d'une sélection rigoureuse de petits producteurs locaux

la ferme est un ancien bâti agricole de 450 m² avec un jardin de 1000m². Le tout entièrement rénové et réhabilité selon les règles de sécurité d'un Établissement Recevant du Public (ERP) et dont une partie des matériaux sont issus du réemploi.

Un lieu unique et original qui a ouvert ses portes au public en novembre 2023.

Au sein de la ferme, **le/la serveur.se polyvalent.e** assure l'accueil, le service en salle, au bar et en terrasse, dans le respect des valeurs du lieu : qualité, convivialité, produits locaux et engagement.

Mission principales :

Sous la responsabilité de la gérance et de l'équipe cuisine, et en lien étroit avec l'équipe service, le/la salarié.e assure en autonomie :

Préparation du service

- Organiser et mettre en place la salle (dressage des tables, plan de salle)
- Vérifier la propreté du lieu, du matériel et de la vaisselle

- Assurer le réassort (boissons, pain, eau, ...)
- Mettre à jour et imprimer les menus selon les indications de la cuisine

Accueil & relation clientèle

- Accueillir les clients (restaurant, salon de thé, coworking)
- Répondre au téléphone et gérer les réservations
- Présenter la carte et conseiller les clients
- Valoriser les produits et leur provenance

Service en salle et au bar

- Prendre les commandes et assurer leur transmission en cuisine
- Préparer les boissons
- Servir les plats, desserts et boissons
- Veiller au bon déroulement du service et à la satisfaction client

Encaissement & clôture

- Encaisser les clients
- Vérifier et clôturer la caisse en fin de service

Entretien & logistique

- Assurer la plonge (bar et cuisine) en coordination avec l'équipe
- Participer au rangement et au nettoyage (salle, terrasse, matériel)
- Gérer les déchets (ménagers et organiques)
- Assurer l'entretien du linge (torchons, tabliers)

Missions complémentaires (selon activité) :

- Aider la cuisine sur des tâches simples (dressage, découpes, épluchage)
- Participer à la mise en place en cuisine
- Réceptionner et ranger les livraisons
- Participer au suivi des stocks boissons (état des lieux, transmission des besoins, réception)

Missions spécifiques :

- Connaître les fournisseurs et les engagements du lieu pour informer les clients
- Contribuer à la qualité globale de l'expérience client
- Être force de proposition dans l'organisation du service

Organisation & relations de travail :

- Sous l'autorité directe de la gérance
- Travail en collaboration étroite avec l'équipe cuisine

- Coordination quotidienne avec le binôme de service
- Participation aux réunions d'équipe

Spécificités du poste :

- Station debout prolongée
- Manutention et rythme soutenu en service
- Travail en équipe dans une cuisine professionnelle
- Polyvalence (salle, bar, terrasse)

PROFIL SOUHAITE

Savoir-être

- Sens de l'accueil et du service
- Aisance relationnelle
- Capacité d'adaptation
- Esprit d'équipe
- Curiosité et intérêt pour les produits locaux
- Rigueur et autonomie

Savoir-faire

- Organisation et gestion des priorités
- Travail en équipe
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Maîtrise des bases du service en salle et au bar

Connaissances

- Environnement de la restauration
- Normes HACCP

Expérience

- Une première expérience sur un poste similaire est requise ou diplôme école hôtelière

VALEURS ATTENDUES

Le/la salarié-e adhère aux valeurs de *la ferme* :

- Cuisine locale, de saison et engagée
- Convivialité et qualité d'accueil
- Esprit collectif et coopération

CONDITIONS DE TRAVAIL

Type de contrat : CDD de 2 mois, avec possibilité de renouvellement

Rémunération : sur la base du SMIC en vigueur

Prise de poste : 3 juin 2026

Temps de travail : 21h hebdomadaire

Horaire : du mercredi au vendredi de 15h45 à 22h45

Travail possible exceptionnellement les soirs en semaine et le week-end lors des événements.

Lieu de travail : la ferme Aubenas, 3b avenue de Bellande 07200 Aubenas

INFORMATIONS CANDIDATURE

- Envoyez votre CV et votre lettre de motivation (en PDF) par mail à contact@lafermeaubenas.fr en précisant dans l'objet "candidature"
- À envoyer au plus tard le 22/05/2026.
- Nous commencerons les entretiens dès réception des candidatures. Le processus pourra être clôturé avant la date indiquée si le poste est pourvu. N'attendez pas pour postuler !