



Recrutement d'un·e Bar Wo-Man (mai 2026)

Envie d'être le premier sourire d'accueil du lieu et de relayer les valeurs du projet auprès de ses visiteurs ? De faire découvrir et servir une palette de boissons éthiques, tout en prenant les commandes et servant les plats ? De participer à l'ensemble des activités du lieu et d'orienter en conséquence les visiteurs ? De travailler en intelligence collective au sein d'une équipe au service d'un projet citoyen ?

La Cantine de Quatre Quarts ASBL, située dans l'ancienne gare au centre de Court-Saint-Étienne, recrute un·e **bar wo-man mi-temps en CDI** à partir du 18 août 2026.

Description des tâches et responsabilités

De façon principale, il s'agit d'assumer avec vos collègues salariés et bénévoles, la gestion de **l'accueil, du bar, de la salle et de la caisse** pendant des plages de services.

Cela s'opère en bonne intelligence avec les autres activités de Quatre Quarts, principalement avec la cuisine à qui vous confierez les commandes de plats que vous servirez ensuite. Vous serez également en contact avec les autres acteurs impliqués dans le bâtiment de la gare et à même d'orienter les usagers qui viennent participer aux activités.

Sous la houlette de la coordination d'équipe, et sur base d'horaires variables établis collectivement à l'avance, vous avez une double mission :

1. Dans le cadre de la fonction "Bar-horeca

Votre tâche principale est celle de tenir le bar et d'assurer le service de la cantine, en autonomie au sein d'une équipe de salariés, personnes en parcours d'insertion (articles 60) et bénévoles.

Dans ce cadre, vous veillez à :

- la réalisation fluide et efficace de 2 à 3 services sur les 10 par semaine ;
- la gestion de l'espace bar (entretien et nettoyage du petit matériel, réparation...)
- l'ouverture ou la fermeture du lieu selon les services que vous prenez en charge, ce qui inclut des tâches de ménage/nettoyage ;
- la gestion des commandes/stocks, pour l'aspect bar en coordination avec l'équipe ;
- le relais entre salle/cuisine/bar pendant les services ;
- la gestion de la caisse ;
- l'accueil téléphonique et sur place, relais d'information ;
- la gestion des réservations ;
- organiser le service et suppléer certaines tâches (plonge, service...) si besoin ;
- l'accueil et la formation des bénévoles et des articles 60.

2. Dans le cadre de l'animation du lieu :

Étant donné la spécificité du Tiers-lieu (projet citoyen relevant de l'économie sociale), il est attendu que vous participiez de manière constructive à l'animation et la gestion du lieu, en faisant montre d'ouverture, de dialogue, de dynamisme et de pédagogie (ou tact). Dans ce cadre, vous veillez à :

- accorder les activités du bar avec les autres activités du projet pour assurer la dynamique du lieu ;
- participer à, voire animer, des groupes de travail et/ou assemblées coopératives et bénévoles pour l'organisation générale ;
- contribuer à l'organisation générale du lieu, notamment par la mise en place de fonctionnements quotidiens communs et de supports documentés servant de guides.

Compétences requises

Il n'y a pas de diplôme spécifique requis mais une envie de travailler à un tel poste, avec des capacités pour appréhender un travail hautement multitâches et une affinité pour le travail en équipe dans le secteur de la restauration. Dans cette optique, une bonne condition physique et un tempérament énergique sont nécessaires.

Vous êtes également une personne de dialogue, ouverte, aimable, à l'aise dans les contacts. A l'aise également avec Whatsapp, qui est utilisé pour dialoguer collectivement.

Vous êtes capable de travailler de manière autonome, mais savez aussi vous adapter à des collègues différents et créer des synergies avec eux. Vous contribuez à faire régner une bonne ambiance de travail au sein de l'équipe dont vous faites partie.

Expérience

Une expérience dans le service au sein d'un établissement Horeca est vivement souhaitée, avec idéalement l'une ou l'autre formation sur la manière d'organiser un service et un bar. A mettre en évidence dans votre candidature.

Ce que nous offrons

Un CDI à mi-temps, à raison de 19h/semaine, en régime de « grande flexibilité » sous la commission paritaire Horeca (CP302), au barème de base de catégorie 7.

Par respect pour la vie de chacun, La Cantine de Quatre Quarts veille à ne pas procéder par « services coupés ». Les heures se répartissent donc entre des services de prestations soit en journée (9h-17h), soit en soirée (17h-23h), du mardi au samedi. Les horaires sont établis plusieurs semaines à l'avance. Il est toutefois nécessaire d'être disponible pour des remplacements lors d'absences imprévues. En outre, vos horaires de travail incluent la participation à diverses réunions, dont la réunion hebdomadaire de coordination opérationnelle et des réunions spécifiques au projet (groupe de travail, assemblées...).

L'association veille à une ambiance conviviale et agréable pour tou·tes, avec des relations empreintes de dialogue et de respect, et une confiance envers l'intelligence collective par le biais de groupes de travail organisés et structurés. L'association sait se montrer flexible au niveau des horaires de travail, et entend toujours faire preuve de disponibilité entre responsables pour pallier les difficultés d'agenda et les imprévus.

Comment candidater ?

Envoyer votre candidature par e-mail à xavier.marichal@quatrequarts.coop avant le **18 juin 2026 à minuit**. Il est attendu dans votre courriel de candidature de :

- utiliser comme sujet : « **Candidature bar mai 2026** » ;
- contenir un CV reprenant vos titres, diplômes, compétences et expériences ;
- contenir une lettre de candidature (ou autre moyen que vous jugeriez pertinent pour communiquer votre motivation) avec mise en évidence de la motivation tant pour le poste à pourvoir que pour venir travailler au sein de La Cantine de Quatre Quarts.

Vous recevrez d'office un retour pour le 23 juin 2026. En cas de poursuite des discussions, nous vous inviterons à deux entretiens entre le 24 et le 26 juin 2026. A cet égard, merci de déjà indiquer dans votre courriel de candidature vos éventuelles indisponibilités pendant cette période.