

<b><u>Data inizio lavoro:</u></b>	Da subito
<b><u>Organizzazione:</u></b>	Cooperativa Sociale Oltremare
<b><u>Luogo di lavoro:</u></b>	Spazio Lodola, Via Toniolo 124 Modena
<b><u>Ore:</u></b>	25 ore settimanali
<b><u>Retribuzione:</u></b>	CCNL cooperative sociali livello 2

\*\*\*Inviare CV e lettera di presentazione entro Martedì 23 alle 10 am.

## **SPAZIO LÒDOLA**

Spazio Lòdola, progetto della coop. soc. Oltremare, è uno spazio di incontro e cucina sociale presso i locali dell'ex bar Arcobaleno, in via Toniolo a Modena.

L'obiettivo del progetto è quello di creare un luogo di scambio, opportunità e condivisione tra le diverse culture presenti nel tessuto sociale modenese, e in particolare nel quartiere Crocetta, dove lo spazio è situato.

Un luogo aperto, quindi, per e della comunità, senza esclusione di nessuno, dove ci si possa incontrare, scambiare due chiacchiere e passare del tempo in compagnia.

Il Lòdola sarà uno spazio polifunzionale, per eventi, manifestazioni, festival, workshops e corsi di formazione, con un ristobar multiculturale aperto da colazione fino all'aperitivo.

Le attività che si svilupperanno saranno rivolte a tutti gli abitanti della città, dai più piccoli ai più grandi, con lo scopo di avvicinare e far riscoprire la bellezza e le potenzialità di uno degli spazi verdi più storici della città.

La nostra cucina sociale creerà momenti di riflessione e conversazione intorno al tavolo con l'introduzione di piatti e pietanze che possano aprire orizzonti differenti, favorire l'inclusione e la coesione e la conoscenza e approfondimento di altre gastronomie. Vogliamo attraverso il cibo unire orizzonti e presentarne dei nuovi. Attraverso la nostra cucina vogliamo parlare di culture e mondi lontani, che



nonostante la diversità di ingredienti e sapori, possano risultare familiari e attraenti.

*La Cooperativa Oltremare* nasce nel 1991 a Modena. Erano gli anni in cui il commercio equo stava prendendo piede in Italia, e la nostra è stata una delle prime cooperative di questo tipo a costituirsi. Nel tempo, abbiamo aperto diverse botteghe sia in città che in paesi limitrofi, supportati da gruppi di volontari che credevano in noi e nei nostri valori, e che spesso organizzavano (e organizzano tuttora) spazi di vendita e promozione temporanei durante feste o eventi locali. Ad oggi, oltre alle due botteghe di Modena e Bazzano, abbiamo un catering, progetti nelle scuole, collaborazioni con aziende e tanti altri sogni da realizzare.

### **ORARIO DI APERTURA DI SPAZIO LODOLA**

I giorni di apertura del ristobar variano a seconda delle stagioni, tra i 3 e 4 giorni a settimana, generalmente tra il mercoledì e il sabato, ai quali si potranno aggiungere altre aperture inerenti a specifici eventi o manifestazioni. Il calendario stagionale comunicato rimarrà invariato fino al suo cambio che verrà comunicato con un preavviso di un mese.

### **OFFERTA DI LAVORO**

La candidatə che stiamo cercando ricoprirà il ruolo di barista la quale verrà inoltre coinvolta nel resto del team in riunioni settimanali, team building e possibili training.

La barista sarà responsabile di creare il menu delle bevande e organizzare tutto il lavoro dietro al bancone e magazzino di pertinenza del bar. Guiderà gli altri membri del team nell'apprendimento di come gestire un bancone e preparare le varie bevande e cocktail che offriremo. Inoltre lavora con il resto del team per mantenere gli spazi puliti ed ordinati. Si potrebbe presentare la necessità di dover impegnarsi nel lavoro di catering per eventi interni ed esterni alla struttura. Questi ultimi verranno programmati ed organizzati con largo anticipo e l'impegno non sarà obbligatorio.

La barista lavorerà sempre con almeno un'altra membrə dello staff con la quale si confronterà per organizzarà il lavoro settimanale e provvedere allo stoccaggio di bevande e altri prodotti.



## **RESPONSABILITÀ**

- Accogliere i clienti;
- Raccogliere gli ordini;
- servire gli ordini al tavolo o al bancone;
- Sparecchiare e pulire il tavolo a fine consumazione; anche se privilegeremo un servizio fai-da-te, dove il cliente si sparecchia.
- preparare il conto e registrare il pagamento;
- predisporre il locale per l'apertura (allestire il bancone, la vetrina degli snack, gli ingredienti);
- Curare e pulire le attrezzature necessarie per il proprio lavoro (macchina del caffè, spremiagrumi, lavastoviglie);
- Caricare e scaricare le merci e rifornire magazzino, scaffali, frigorifero e congelatore;
- Pulire il locale a fine giornata.
- Gestione dello stock del magazzino/bar

## **ABILITÀ ED ESPERIENZA RICHIESTE**

- Ottime capacità comunicative e relazionali.
- Esperienza di almeno 2 anni nel settore del barismo.
- Conoscenza nella preparazione di cocktail base
- Conoscenza delle norme igienico-sanitarie e possesso dell'attestato HACCP.
- Predisposizione al lavoro di gruppo.
- Creatività - per contribuire alla creazione di eventi culturali
- Capacità organizzative, nella gestione del lavoro del bar e delle attività operative e gestionali.

