



Dates clés de la saison 2024 :

- **Samedi 30/03 : journée d'autosélection**
- **1 semaine de formation (15/04 au 19/04)**
- **22-23/04 : préparation du restaurant**
- **24/04 : ouverture du Metroloco**
- **Restaurant ouvert d'avril à octobre**



**Ouvert à tou.tes
avec ou sans
expérience !**



↪ **Contacte-nous
pour la saison 2024 !**

 **05.59.64.44.54**

 **contact.metroloco@gmail.com**



Metrolocotarnos

Le rôle des coopérant.es !

Gérer le restaurant ... Kesaco ?

- Apprendre ou s'améliorer au service en salle et/ou en cuisine
- Assurer les relations avec les fournisseurs
- Passer les commandes
- Gérer les stocks
- Accueillir la clientèle
- Encaisser les client.es
- Communiquer avec l'équipe support (communication, gestion, événementiel...)
- Décider des rémunérations
- ...



Décider collectivement ... Oui mais quoi ? TOUT !

- Les règles de vie
- Proposer des producteur.rices
- La composition et les prix de la carte
- Les horaires et jours de service
- Les plannings de l'équipe
- Trouver des solutions quand il y a un problème
- ...



Pour tout cela, tu seras assisté.e d'un accompagnant métier professionnel et d'expert.es dans leurs domaines !