



METROLOGO

**Envie de travailler en équipe
et d'être aux commandes
d'un restaurant coopératif
pour vivre une expérience
entrepreneuriale ?**

**VOUS AVEZ
ENTRE
18 ET 26 ANS ?**

**DISPO ENTRE AVRIL
ET SEPTEMBRE
POUR 1 À 6 MOIS ?**

**AVEC OU SANS
EXPÉRIENCE DANS
LA RESTAURATION !**

**Contactez-nous dès maintenant
et rejoignez l'équipe du Metroloco !**



contact.metroloco@gmail.com



06 75 51 36 81

Gérer un restaurant ... ça vous parle ?



Accueillir les client.es
Assurer le service
Gérer la caisse
Cuisiner des produits locaux de saison
Gérer les stocks
Collaborer avec les fournisseurs
Animer le lieu ...

En mode coopératif ... pourquoi faire ?



Se soutenir face aux défis
Accepter les erreurs
Avancer ensemble ;)
Et décider collectivement !

Décider collectivement ... Oui mais quoi ?



TOUT !

Des règles de fonctionnement
Des plannings
Des rémunérations
Des achats & des prix de vente
Des menus
Des horaires & jours d'ouverture ...

Avec une équipe support pour vous accompagner



Un.e accompagnant.e professionnel.le
et des expert.es en gestion pour vous guider !

Dates clés de la saison 2026

- **Mercredi 18 mars** Date limite de candidature pour participer à la Journée “d’auto-sélection”.
- **Samedi 21 mars Journée “d’auto-sélection”**
Participation obligatoire à un temps collectif pour choisir ensemble l’équipe de coopérant.es de la saison 2026 présents entre 1 et 6 mois.
- **Samedi 28 mars Journée de cohésion**
- **du 13 au 19 avril Semaine de formation**
Participation obligatoire à un temps collectif de formation pour acquérir les clés pour la bonne gestion d’un restaurant,
Mise en place de la cuisine, de la terrasse ... avant l’ouverture !
- **Samedi 25 avril Ouverture officielle** du Metroloco !
- Restaurant ouvert de **fin avril à septembre inclus**

ça vous tente ? Contactez-nous !



contact.metroloco@gmail.com



06 75 51 36 81