

Fiche de poste du / de la responsable d'exploitation du bar / restaurant

Mains d'Œuvres (www.mainsdoeuvres.org) est un lieu pour l'imagination artistique et citoyenne. Fondé en 1998, il est installé dans l'ancien Centre social et sportif des Usines Valeo, un bâtiment de 4000 m² aux abords du Marché aux Puces de Saint-Ouen. Le lieu accompagne des artistes et porteur.se.s de projet dans leurs recherches à travers des dispositifs de résidence (théâtre, musique, danse, arts visuels, arts numériques, art et société) dans le développement de leur projet.

MISSIONS

Projet du bar – restaurant La Cantine de Mains d'Œuvres :

- Piloter le projet du bar restaurant : conception, proposition, gestion des espaces cuisine, cantine et autres espaces relevant de l'accueil artistes ou public dans le domaine de la restauration et du bar
- Assurer des services (ouverture cantine et bar) en alternance et complémentaires avec l'équipe bar et cuisine.
- Piloter le projet de l'ouverture du bar de la Cour des Myrtilles (ouverture printemps, fermeture automne), espace extérieur de Mains d'œuvres
- Co-construire avec l'équipe des propositions d'animation et de programmation dans les espaces bar-restaurant.

Gestion des Richesse Humaines :

- Encadrement de l'équipe du bar et de la cantine en lien avec la direction (2 à 3 personnes permanentes + extras)
- Mise en place et suivi des plannings pour la gestion des équipes bar et restaurant : participation à l'embauche, suivi des heures, programmation du temps de travail des salarié.e.s permanent.e.s et des extras.
- Recrutement des extras selon les besoins du bar et du restaurant en lien avec l'administration.
- Participation aux réunions production-technique et transmission des informations relatives à l'agenda des activités du lieu à l'équipe du bar-restaurant

Gestion-logistique :

- Co-construction du budget du restaurant et du bar avec le responsable administratif et financier et la direction, projection des investissements (mobilier, matériel, etc.)
- Suivi des caisses au quotidien et suivi administratif des dépenses (remontée de factures, etc.)
- Suivi et programmation des commandes avec les prestataires réguliers et outils d'inventaires
- Suivi et programmation des achats, sélection des articles à vendre, définitions des tarifs
- Suivi et programmation des besoins de restauration pour l'équipe et les artistes accueillis en lien avec la production
- Suivi avec la cuisine pour l'élaboration des menus quotidiens / hebdomadaires ou selon les évènements.

Hygiène et mise en place :

- Conception et contrôle des protocoles d'hygiène
- Veiller à la propreté de la cuisine, du bar et du restaurant, hygiène HACCP
- Veiller à la mise en place de la salle de cantine, du bar, des outils de caisse (caisse, fond de caisse, popina, TPE, imprimante, etc)

Missions complémentaires :

- Participation à la vie de l'association : temps forts, Assemblée Générale, etc.
- Participation selon possibilité aux espaces de co-construction avec l'équipe (programmation, conception des multi espaces, etc.)

Les espaces :

- une cuisine équipée
- une salle de restaurant
- un bar dans la salle de restaurant
- un bar dans la salle de concert
- un bar dans l'espace extérieur la Cour des Myrtilles

QUALITÉS ET FORMATIONS REQUISES

- Excellent sens de l'organisation, rigueur requise
- Autonomie requise et capacité de travail en équipe
- Capacité d'encadrement d'équipe et de délégation
- Force de proposition et capacité d'adaptation nécessaire
- Maîtriser les logiciels informatiques (pack office, application de paiement)
- Connaissance des enjeux du secteur culturel et idéalement de la vie d'un lieu artistique et culturel

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Des temps de travail en soirée et en weekend end sont à prévoir lors des événements et temps forts de Mains d'Œuvres (anniversaire, festival, assemblée générale).

Lieu d'exercice : Le Lieu Mains d'œuvres, 1 rue Charles Garnier 93400 Saint Ouen

Contrat à durée indéterminé, 35h

Rémunération groupe G selon convention collective ECLAT, statut cadre

Prise en charge 50% du pass Navigo

CANDIDATURE

Envoyer CV + Lettre de motivation à recrut@mainsdoeuvres.org

Date limite de candidature : 2 décembre 2022 inclus

Entretiens début décembre ou début janvier 2023