

RESPONSABLE COORDINATION BAR ET RESTAURATION

Située au cœur de Paris, la Fabrique de l'époque est le projet porté pour la Gaîté lyrique par une alliance inédite de cinq structures :

- l'association culturelle Arty Farty,
- l'association de soutien à l'entrepreneuriat makesense,
- l'association citoyenne Singa,
- le média européen ARTE (ARTE France),
- la maison d'édition Actes Sud.

La Gaîté Lyrique est un lieu de vie et une démarche collective. Un lieu pour donner chair à l'adrénaline mondiale et incarner les grands enjeux de notre temps : une Fabrique de l'époque. La Gaîté lyrique, Fabrique de l'époque est un lieu de création et d'engagement, qui bouscule et met en mouvement. Une boîte à outils — de l'incubation à la fabrication, de l'enregistrement à la diffusion — pour renforcer la capacité de créer et d'agir ensemble, des jeunes générations, de toutes les générations.

La Gaîté Lyrique, Fabrique de l'époque est engagée dans une démarche inclusive et à impact : réduction de l'empreinte carbone de son activité et de celle de ses fournisseurs, démarche vers l'obtention de l'agrément ESUS et de labellisation de l'établissement. Cette démarche implique l'ensemble des équipes de la Gaîté Lyrique.

Cet engagement se traduit également dans la politique RH. Nous invitons donc toute personne qui le souhaite à postuler à cette offre.

Description du poste

Placé-e sous la responsabilité du Directeur d'exploitation des bars et de la restauration et en management direct d'équipiers de service, vous serez responsable de la coordination de l'activité bar et restauration de la Gaîté Lyrique et notamment des sujets suivants :

Assurer la coordination opérationnelle

- Planifier et anticiper les services de bar des événements sur les aspects humains et logistiques
- Piloter la mise en place opérationnelle de chaque événement : matériel, marchandise, besoins en ressources humaines
- Garantir le respect des obligations légales en matière de vente d'alcool, de droit du travail et d'hygiène
- Participer à la mise en place des procédures d'encadrement, de formation et de communication interne et superviser leur bonne application.
- Garantir les approvisionnements en marchandises et le suivi des stocks
- Veiller à la bonne tenue des espaces de consommation, espaces techniques et matériel de service propres et en ordre.

Garantir une expérience client de qualité

- Mettre en place des outils pérennes afin de satisfaire les attentes des clients et offrir une expérience de service de qualité : Rapidité et efficacité, accueil et écoute
- Garantir la qualité des boissons et repas servis (respect des normes d'hygiènes et des fiches techniques)
- Accompagner les équipes à répondre aux problématiques rencontrées par les clients et faire remonter les nouveaux besoins identifiés afin de développer la fidélisation des ceux-ci.

Développer la rentabilité de l'activité

- S'assurer que les fiches techniques soient bien respectées et faire des préconisations d'amélioration
- Mettre en place des solutions d'optimisation de façon à limiter les pertes et mettre en valeur les produits à forte marge
- Garantir le respect des règles en matière d'offres et de réductions auprès de l'équipe et des partenaires
- Émettre des propositions régulières d'optimisation du temps de travail pour la gestion du personnel

Recruter, planifier et former des équipes

- Assurer le recrutement et la sélection des nouvelles recrues du bar en lien avec le directeur d'exploitation bar et restauration
- Superviser la planification des référent·e·s bars et des vacataires
- Veiller à la bonne application du droit du travail et du suivi des heures du personnel
- Former et sensibiliser les équipes aux différents enjeux : sens de l'accueil, du service, exécution des boissons etc.

Préserver une ambiance de travail positive et motivante

- Adapter les compétences et contraintes de l'équipe aux besoins de la Gaîté Lyrique
- Favoriser un esprit d'équipe bienveillant et constructif
- Fournir un leadership exemplaire auprès des équipes

Vous assurerez entre 3 et 4 services opérationnels par semaine en complément de vos responsabilités. Vous serez amené à porter, et à faire porter par vos équipes sous votre responsabilité, le port d'une tenue vestimentaire fournie par la Gaîté Lyrique.

De manière générale et dans le champ de vos missions, vous vous référez aux engagements de développement durable de La Gaîté Lyrique et vous serez force de proposition sur la réduction au minimum de l'impact environnemental.

Description du profil recherché**Savoirs-faire**

- Première expérience en bar souhaitée
- Fort intérêt pour la culture produit et les pratiques écoresponsables

Savoirs-être

- Partager et incarner les valeurs portées par la Fabrique de l'Époque
- Sens de l'accueil, capacité à aller au devant des publics, dynamisme
- Goût pour le travail en équipe
- Capacités d'adaptation, esprit de convivialité
- Travailler efficacement même sous pression
- Fiabilité, ponctualité, bonne communication
- Savoir réagir en cas des conflits et faire respecter les protocoles de sécurité notamment concernant les VHSS

Conditions

- Contrat à durée indéterminée (CDI)
- Statut Cadre en forfait jour (212 jours/an)
- Rémunération : 3 231€ brut mensuel
- Avantages :
 - Prise en charge à 75% du Navigo ou forfait mobilité
 - Tickets restaurants à 10€
 - Mutuelle prise en charge à 100%
 - Congé menstruel
- Lieu de travail : 3bis rue Papin 75003 Paris
- Travail en posture debout et assise
- Travail en soirée/nuît et weekend

Candidatures

Merci de postuler en déposant vos CV et lettre de motivation sur Job That Make Sense : <https://jobs.makesense.org/fr/jobs/gaite-lyrique-responsable-coordination-bar-et-restauration-fhnb-60dlWISgUcf0mc8i98Ti>