



Réfèrent.e bar et restauration (F/H/NB)

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 positionne ses publics, sans distinction, au cœur de son projet la Fabrique de l'époque, veillant à faire de l'ensemble de nos espaces un lieu ouvert, convivial, solidaire et inclusif. L'objectif du projet est de faire de la Gaîté Lyrique un espace de dialogue permanent entre création artistique et engagement social.

La Gaîté Lyrique recrute 3 référent.e.s bar et restauration : un poste à temps plein (35h hebdo) et 2 postes à temps partiels (28h et 20h hebdo).

Description du poste

Placé.e sous la responsabilité de la Responsable de coordination des bars et restauration, vous êtes en charge de la préparation et du service des boissons au bar de la Gaîté Lyrique. Vous garantissez une ambiance conviviale, gérez les commandes, veillez à la satisfaction globale de l'expérience client et contribuez à l'intendance globale du service bar.

Gestion opérationnelle du bar

- Service au comptoir : Préparer et servir les consommations auprès des clients en s'assurant du respect des obligations légales en matière de vente d'alcool et d'hygiène
- Gestion du bar et de la salle :
 - Réapprovisionner et organiser les stocks de marchandises et matériel
 - Tenir le bar, espaces de consommation, espaces techniques et matériel de service propres et en ordre
 - Installer et ranger le matériel et fourniture de salle : Mobilier, décoration, chevalets etc.
- Gestion de la caisse et reporting :
 - Compter la caisse et l'accompagner d'un rapport de clôture
 - Rédiger un compte rendu détaillé à la fin de chaque service
- Gestion opérationnelle des prestations spéciales (Petits Déjeuner, cocktails dinatoires, afterwork...)
- Intendance de l'accueil et du rangement des différentes livraisons et reprises du service bar
- Vous pourrez être amené à manager des équipes dans le cadre du remplacement de la Responsable coordination des bars et restauration lors d'une exploitation événementielle, une rémunération complémentaire sera prévue dans ce cas précis.

Expérience client

- Satisfaire les attentes des clients et offrir une expérience de service de qualité : rapidité, efficacité, accueil et écoute
- Répondre aux questions des clients au sujet du projet de la Fabrique de l'époque et de sa programmation
- Incarner le projet de La Fabrique de l'époque en lien avec la Référente accueil et hospitalité et les équipes d'accueil et de billetterie
- Favoriser un esprit d'équipe bienveillant et constructif



Rentabilité et performance de l'activité et gestion des stocks

- S'assurer que les fiches techniques soient bien respectées et faire des préconisations d'amélioration
- Assurer le respect des règles en matière d'offres et de réductions auprès de l'équipe et des partenaires
- Contribuer à la gestion des approvisionnements et du stockage de marchandises et à la tenu d'un inventaire précis et mensuels des stocks

Divers

- Accompagnement et sensibilisation des équipes de vacataires aux différents enjeux précités dans la fiche de poste : Sens de l'accueil, qualité du service, exécution des boissons etc.
- Vous pouvez être amené à porter 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 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

- Rémunération : sur la base de 2 160 € brut mensuel pour un temps plein (35h)
- Statut agent de maîtrise
- Contrat à durée indéterminée (CDI)
- 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 **au plus tard avant le 6/12/2024** en déposant vos CV et lettre de motivation sur Job That Make Sense : <https://jobs.makesense.org/fr>