FEDELIMA - Fédération des Lieux de Musiques Actuelles Rubrique offres d'emploi du site de la FEDELIMA

Document généré via le site de la FEDELIMA - www.fedelima.org - contact@fedelima.org

# Responsable accueil artistes / cuisinier·e

CD

Date de mise en ligne : **16/06/2021**Date limite de l'offre : **22/06/2021** 

Intitulé du poste : Responsable accueil artistes / cuisinier·e

Région : Normandie

Département : **76 - Seine-Maritime**Type de métier : **Restauration / Bar** 

Type de contrat : CDI

Temps de travail : Temps plein

Salaire mensuel brut (en euro): Groupe 6 - Agent de maîtrise - Convention collective nationale entreprises

artistiques et culturelles

Niveau de rémunération : Groupe 6 - Agent de maîtrise - Convention collective nationale entreprises

artistiques et culturelles

#### **LE 106**

Adresse mail de la structure : recrutement@le106.com

Adresse : Allée François Mitterrand

Code postal : **76100** Ville : **ROUEN** 

Site web: www.le106.com

### **Description du poste:**

#### MISSIONS GENERALES

Accueil des artistes et catering : Préparation de l'accueil des groupes, analyse et négociation des demandes formulées par les productions et les artistes. Gestion des loges, ouverture, fermeture, états des lieux, approvisionnements. Gestion de la lingerie.

Cuisine : Définition des menus, conception et service des repas destinés aux artistes et aux personnels. Gestion de l'office et de la salle de restauration. Gestion des approvisionnements et des stocks, suivi sanitaire des denrées et des équipements, nettoyage et entretien des matériels de cuisine.

Responsabilités : Vous serez responsable de l'accueil de groupes/artistes français et étrangers programmés sur 90 événements par an. Vous serez assisté par une équipe de salariés temporaires que vous encadrerez.

Vous exercerez votre activité régulièrement en soirée et pendant les week-ends sur des amplitudes horaires pouvant être importantes.

#### **COMPETENCES ET QUALITES REQUISES**

Ayant acquis une expérience de 5 ans dans des fonctions proches ou identiques, vous maîtrisez très bien les techniques de cuisine et la gestion de la restauration collective. Vous avez une bonne connaissance des différentes cultures du monde, vous maîtrisez bien l'expression écrite et orale en français et en anglais. Vous disposez d'une bonne connaissance du milieu artistique. Vous avez le sens du travail en équipe, de l'écoute, du dialogue et de l'organisation. Vous êtes titulaire du permis B.

## Contact pour répondre à l'offre :

Nom : **Taconnet** Prénom : **Marc** 

Adresse mail: recrutement@le106.com