



Responsable bar (H/F)

CDI

Date de mise en ligne : **17/06/2021**

Date limite de l'offre : **06/07/2021**

Intitulé du poste : **Responsable bar (H/F)**

Région : **Bourgogne-Franche-Comté**

Département : **21 - Côte-d'Or**

Type de métier : **Restauration / Bar**

Type de contrat : **CDI**

Temps de travail : **Temps plein**

Salaires mensuel brut (en euro) : **Groupe 5 - Convention Collective Nationale des Entreprises Artistiques et Culturelles**

Niveau de rémunération : **Échelon à définir selon profil et expérience**

LA VAPEUR

Adresse mail de la structure : contact@lavapeur.com

Adresse : **42 avenue de Stalingrad**

Code postal : **21000**

Ville : **Dijon**

Site web : www.lavapeur.com

Description du poste :

Intitulé du poste

Responsable bar (H/F) de La Vapeur, scène de musiques actuelles de Dijon

Organisme

La Vapeur a ouvert ses portes en 1995. Un important programme de restructuration et d'agrandissement a permis à un nouvel équipement d'ouvrir le 7 février 2018. Il comporte de nombreux espaces et outils. On y trouve ainsi :

- 4 studios de répétition.
- 1 studio MAO.
- 2 studios de création.
- 2 salles de diffusion exploitables séparément (jauges 230 et 1200).
- 1 salle pour les ateliers et la formation.
- 1 hébergement.
- 1 foyer / bar pour l'accueil du public.
- Des bureaux agréables et fonctionnels.
- Des espaces d'accueil du personnel temporaire et des équipes artistiques.
- 1 parvis ouvrant sur l'espace public et connecté au bâtiment pour des utilisations intérieures / extérieures.

La Vapeur est labellisée « Scène de musiques actuelles » par le Ministère de la Culture et de la Communication.

La Vapeur est gérée sous la forme d'un établissement public local de la forme EPIC (établissement public industriel et commercial - régie personnalisée avec autonomie de gestion) créé par la Ville de Dijon en 2006.

Le projet de La Vapeur se décline en différents axes d'intervention reliés les uns aux autres :

- La diffusion : la programmation généraliste promeut la diversité, l'émergence, l'audace et intègre la production locale et régionale. Elle comprend un volet jeune public et famille et un temps fort annuel, le festival GÉNÉRIQ. Cette programmation est largement construite en partenariat avec les acteurs locaux et régionaux en tenant compte des spécificités du territoire.
- La médiation culturelle propose des rendez-vous ouverts à tous et toutes ou construit des projets sur mesure avec des acteurs du champ social, médico-social, éducatif ou de l'éducation populaire. Les participant·es peuvent - collectivement - découvrir une autre manière d'envisager ce qui les entoure, apprendre des techniques artistiques, fabriquer des choses de leurs mains, jouer avec d'autres personnes, s'exprimer ou simplement s'émouvoir.
- L'action artistique : il s'agit ici de considérer l'ensemble des actions avec et pour les musicien·nes, amateur·trices et

professionnelles. Cela comprend notamment la création, la pratique, la formation, l'accompagnement, le coaching, etc.

- Transversalement : une réflexion et des actions spécifiques sont menées en direction du quartier d'implantation de La Vapeur, de l'accessibilité de l'ensemble de ses activités au plus grand nombre et de la prévention. Une démarche RSE est en cours.

Contrat

Contrat à durée indéterminée (CDI)

Lieu

Dijon (21)

Cadre général

Sous l'autorité de l'administrateur, il-elle est en charge de la gestion du débit de boisson de La Vapeur (licence 3) et de l'offre de restauration publique sur l'ensemble des accueils publics, dans les bâtiments et lors des événements hors les murs.

Dans le cadre de la démarche RSO de l'établissement, il-elle intègre à ses missions les pratiques éco-responsables en place et propose des pistes d'amélioration.

Description du poste

Il-elle :

1 / Gère les bars de La Vapeur.

- Recherche, négociation et suivi des relations avec les fournisseur-ses.
- Choix des produits en lien avec quelques personnes de l'équipe.
- Gestion des stocks physiques et comptables, en lien avec la cheffe comptable.
- Gestion des commandes, réception et contrôle des livraisons et des reprises.
- Gestion et paramétrage des caisses informatisées, en lien avec la cheffe comptable.
- Optimisation de l'aménagement des bars.
- Suivi de la propreté, de l'hygiène et de la sécurité.
- Gestion du matériel et suivi de la maintenance des équipements des bars.
- Suivi budgétaire et statistique, en lien avec la cheffe comptable.

2 / Management des équipes dédiées aux bars

- Gestion du recrutement et de la formation du personnel vacataire de bar.
- Définition des modes de fonctionnement et rédaction des consignes pour les différents bars.
- Organisation des plannings des équipes bars, vacataires et bénévoles.
- Encadrement des salarié-es et organisation du service sur les ouvertures au public.
- Animation de la relation aux bénévoles en lien avec le-la chargé-e d'exploitation selon les objectifs du projet culturel de la structure.

3 / Participation à l'accueil du public

- Participation à l'accueil et à la gestion des flux de public dans les espaces bars.
- Installation et rangement du mobilier de bar.
- Propositions d'évolutions de décoration.

4 / Petite restauration

- Planification de l'offre de petite restauration destinée au public.
- Développement de la relation avec les foodtrucks référencés.
- Accueil des foodtrucks.
- Organise la vente directe au bar le cas échéant.
- Participe aux travaux d'amélioration de l'offre de restauration publique.

Description du profil recherché

Profil

- Expérience similaire réussie exigée.
- Maîtrise de la réglementation en vigueur concernant les débits de boissons et les mesures d'hygiène et de sécurité.
- Titulaire du permis B.
- Disponibilités liées à la fonction (soirs et week-end).

Compétences

- Autonomie, vivacité, initiative et anticipation.
- Rigueur et organisation dans le travail.
- Esprit d'équipe et sens de l'écoute.
- Capacité à manager, motiver et animer une équipe.
- Capacités à rechercher des solutions et des améliorations.
- Maîtrise des outils de bureautique.

- Maîtrise de l'anglais.

Date de prise de fonction

Septembre 2021

Date limite de candidature

6 juillet 2021 à 9h

Salaire envisagé

Convention Collective Nationale des Entreprises Artistiques et Culturelles
Groupe 5 - Échelon à définir selon profil et expérience

Déroulé du recrutement

Merci d'adresser vos candidatures (lettre de motivation et CV) à l'attention de M. Yann Rivoal, Directeur, par courrier ou par mail à joelle.lavapeur.com

LA VAPEUR - 42 avenue de Stalingrad - 21000 DIJON

Tel : 03 80 48 86 00 - www.lavapeur.com

Date des entretiens : 12 juillet

Contact pour répondre à l'offre :

Nom : **RIVOAL**

Prénom : **Yann**

Adresse mail : joelle@lavapeur.com