

Barman·maid manager (H/F)

CDI

Date de mise en ligne : **28/07/2021**

Date limite de l'offre : **30/09/2021**

Intitulé du poste : **Barman·maid manager (H/F)**

Région : **Grand Est**

Département : **54 - Meurthe-et-Moselle**

Type de métier : **Restauration / Bar**

Type de contrat : **CDI**

Temps de travail : **Temps plein**

Salaires mensuel brut (en euro) : **Convention collective des Entreprises Artistiques et Culturelles, Groupe 5, échelon 6**

Niveau de rémunération : **Convention collective des Entreprises Artistiques et Culturelles, Groupe 5, échelon 6**

L'Arche

Adresse mail de la structure : julien.floria@ccphva.com

Adresse : **390 rue du Laboratoire**

Code postal : **57390**

Ville : **AUDUN LE TICHE**

Site web : [En cours](#)

Description du poste :

La Communauté de Communes Pays Haut Val d'Alzette a créé au 01/07/2021 L'Arche, une régie dotée de la personnalité morale et de l'autonomie financière, et gérée en SPIC - Service Public industriel et commercial. Ce nouvel équipement culturel ouvrira ses portes en janvier 2022.

L'objet de L'Arche est d'accompagner les transformations du territoire et de développer les synergies entre ses forces vives en s'appuyant sur des actions artistiques et culturelles mettant prioritairement en avant la rencontre entre le son et l'image, ainsi que la création numérique. Il sera un lieu de référence dans les domaines de l'audiovisuel et des arts numériques, et prioritairement dans leurs rencontres avec les arts scéniques - spectacle vivant et événementiel - et le cinéma.

L'équipement regroupera comme espace public et semi-public :

- 3 espaces de diffusion : une salle de cinéma/conférence de 150 places et une salle de spectacles/cinéma modulable (280 ou 680 places assises, 740 places debout ou 1 140 places assis/debout), 1 espace d'exposition d'œuvres numériques,

- 1 bar & restaurant de 50 couverts attenant à un parvis extérieur,

- 1 MédiaLab (1 espace de formation numérique de 9 postes, 4 studios de travail « son et image » - production et postproduction, tournage, enregistrement, 1 espace fabrication 3D).

Ces espaces permettront de déployer dans le lieu divers types d'actions - éducation artistique et culturelle, formation, préproduction, postproduction, production, diffusion/projection/exposition/installation numérique...

Son équipe est composée de 15 permanents, complétée d'intermittents du spectacle sur les productions, et de vacataires et d'apprentis pour le bar restaurant et/ou la billetterie du soir.

LE BAR-RESTAURANT : Il sera ouvert du mercredi au dimanche midi et soir, et proposera une carte quotidienne ou hebdomadaire composée de quelques entrées, plats et desserts, cuisinés sur place dans une cuisine professionnelle avec des produits frais, locaux et bio.

Cuisine de bistrot et boissons variées, avec service à l'assiette et verres à retirer au comptoir du bar. 50 couverts possible par repas en concomitance. Tapas et/ou encas les soirs de forte affluence attendue.

DESCRIPTION DU POSTE

- Participe, au côté et sous la responsabilité du chef cuisine et bar, à l'élaboration de la stratégie commerciale de l'activité bar (tarifs, produits, services) et à l'organisation du fonctionnement de l'activité (horaires, aménagements,

matériels, procédures)

- Évalue les besoins, mobilise et met en œuvre les moyens matériels et humains nécessaires pour assurer l'exploitation du bar. À ce titre il prendra en charge :
 - o Le recrutement des extra nécessaires
 - o La gestion des commandes de marchandises
 - o La vente des boissons, friandise et restauration
 - o L'approvisionnement et la mise en place du comptoir bar
 - o L'entretien et le nettoyage de l'espace bar-restaurant, de ses installations, équipements et mobiliers
 - o La réalisation de cocktails et boissons diverses à la demande
- Participe à l'information du public

COMPÉTENCES REQUISES :

- Connaissance de la réglementation sur la consommation d'alcool, sur d'hygiène et la sécurité de l'activité de bar, règles commerciales, connaissance en gestion
- Savoir adapter le rythme de son activité à la variabilité des flux
- Diriger et animer une équipe, animer la vente, utiliser et maintenir un tirage, paramétrer une caisse enregistreuse, gérer une caisse et remplir un journal comptable
- Sens du commerce et de la convivialité, inventivité.

PRÉ-REQUIS

- Diplôme brevet professionnel Barman ou niveau Bac et activité équivalente confirmée depuis au moins 3 années
- Langues étrangères : anglais lu et parlé serait un plus

CONDITIONS D'EMPLOI

Cadre d'emploi : Contrat de droit privé

Lieu de travail : 54 - Villerupt

Horaire : horaires irréguliers avec amplitude variable en fonction des obligations professionnelles

Permis B : obligatoire

Type de contrat : CDI à temps plein

Conditions salariales : Positionnement dans la grille de la CCNEAC : groupe 5

Entretiens prévus, avec les candidats retenus : semaine 40 (entre le 4 et le 9 octobre 2021).

Prise de poste : décembre 2021

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV) avant le jeudi 30 septembre 2021 par mail à julien.floria@ccphva.com

Destinataire : Julien Floria, Directeur de L'Arche, 390 rue du laboratoire, 57390 Audun-le-Tiche

Contact Julien Floria : 06 38 10 31 48

Contact pour répondre à l'offre :

Nom : **Floria**

Prénom : **Julien**

Adresse mail : julien.floria@ccphva.com