



Régisseur·se général·e et responsable des équipements

CDI

Date de mise en ligne : **14/10/2021**

Date limite de l'offre : **01/11/2021**

Intitulé du poste : **Régisseur·se général·e et responsable des équipements**

Région : **Auvergne-Rhône-Alpes**

Département : **69 - Rhône**

Type de métier : **Technique**

Type de contrat : **CDI**

Temps de travail : **Temps plein**

Salaires mensuel brut (en euro) : **2301.41**

Niveau de rémunération : **Groupe 4 CCNEAC**

AMAF - EPICERIE MODERNE

Adresse mail de la structure : administration@epiceriemoderne.com

Adresse : **Place René Lescot**

Code postal : **69320**

Ville : **FEYZIN**

Site web : www.epiceriemoderne.com

Description du poste :

> L'AMAF est une association née il y a 15 ans de la volonté d'acteurs des musiques actuelles et de la ville de Feyzin de disposer d'un lieu dédié à ces musiques sur la commune. Gestionnaire depuis 2005 de l'Epicierie Moderne, salle de 700 places, elle développe un projet de diffusion, d'accompagnement des acteurs et d'action culturelle qui lui a permis d'accéder au label SMAC en 2018, au sein du réseau métropolitain S2M constitué de 4 scènes spécialisées dans les musiques actuelles.

> L'équipe de l'AMAF est constituée de 7 salariés et dispose d'un budget de près de 900 K€. Chaque année elle assure environ 80 exploitations diffusion dans et hors les murs (dont les mises à dispositions et les accueils des associations locales), 4 expositions, 25 jours de résidence.

> Après 18 mois de fermeture, et dans un contexte de lancement d'un nouveau projet de direction, l'Epicierie Moderne propose un poste de régisseur.se général.e et responsable des équipements.

MISSIONS

Au sein du pôle technique/production et sous la responsabilité du directeur, le.a régisseur.se général.e et responsable des équipements aura pour mission de préparer, organiser, coordonner et contrôler l'ensemble des moyens humains et matériels nécessaires à l'usage, la réalisation et l'exploitation technique des lieux, des spectacles, événements et manifestations de l'Epicierie Moderne. A ce titre, il.elle devra assurer les tâches suivantes :

> 4.1 Régie générale

Analyse les fiches techniques et détermine la faisabilité des événements, propositions d'activités.

Planifie les besoins de location de matériel et négocie avec les fournisseurs.

Définit les moyens humains nécessaires et, établit et suit le planning du personnel technique permanent et intermittent.

Prépare l'implantation technique.

Estime et assure le suivi des budgets techniques dans le respect des enveloppes allouées

Transmets et fait circuler les informations auprès des différents membres de l'équipe concernés (production, administration, direction, etc.).

Etablit en lien avec le chargé de production les timing des événements.

> 4.2 Encadrement d'équipe

Encadre les régisseurs et techniciens permanents et/ou intermittents au quotidien et en

exploitation : plannings horaires, organisation et répartition du travail, négociation des contrats.

Définit et encadre les besoins en formation des personnels techniques.

> 4.3 Entretien et maintenance

Inventaire du matériel technique, du mobilier, et de l'ensemble des équipements appartenant à l'association ou à la Ville, et assurer un contrôle périodique et une veille et technique du matériel.

Organiser et superviser les opérations d'entretien et de maintenance préventive et corrective du bâtiment, de ses infrastructures, réseaux, équipements, matériel et installations techniques.

Evaluer les budgets annuels de maintenance, de location, d'achats ainsi que des plans d'investissement et suivre leur réalisation en respectant les enveloppes allouées.

Être l'interlocuteur.trice privilégié.e avec la direction, l'administration et la Ville de Feyzin.

Assurer la négociation et le suivi de la réalisation des contrats avec des prestataires techniques récurrents ou ponctuels.

Assurer les petites réparations ou aménagements courants.

Gestion du planning des interventions pour le ménage.

Gestion des différents espaces de stockage du bâtiment.

>4.4 Prévention, hygiène et sécurité

Elaborer ou participer avec les autorités compétentes le cas échéant à la définition et à la rédaction des plans de prévention, sécurité, évacuation, document unique.

Mettre en oeuvre les règles de sécurité du bâtiment et des publics : sécurité incendie, gestion des risques, secours et évacuations, sûreté du bâtiment.

Assurer le suivi des vérifications par les organismes de contrôle, mettre en oeuvre les prescriptions formulées, garantir la traçabilité des différents registres.

Faire appliquer les règles d'hygiène.

Assurer une veille de l'évolution des réglementations.

> 4.5 Régie son et exploitation technique

Assurer l'accueil technique et le conseil des artistes et/ou intervenants selon les besoins définis (concert, résidence, répétition, etc).

Le cas échéant, assure la régie son et/ou façade ou accompagne la prise en main des systèmes son par les techniciens des groupes.

Participe aux montages, démontages, rangements des installations techniques.

Participation sur toutes les activités de l'association selon les besoins.

PROFIL

> 5.1 Savoirs :

o Bonne connaissance générale des techniques scéniques du spectacle vivant et des arts visuels.

o Connaissance approfondie de l'utilisation des outils et équipements dans la spécialité sonorisation.

o Connaissance en matière d'entretien préventif du matériel.

o Connaissance des règles d'hygiène, de sécurité et de prévention des ERP.

o Connaissance du secteur culturel et des musiques actuelles.

o Connaissances générales dans les champs liés aux métiers du bâtiment (électricité, menuiserie, peinture, etc...).

o Connaissances administratives de base (budgets de fonctionnement/exploitation/investissement, devis, contrats, factures, etc...).

o Pratique de la langue anglaise.

> 5.2 Savoir-faire :

o maîtrise de l'outil informatique et du pack office.

o maîtrise rédactionnelle et d'expression orale.

o encadrement d'équipe.

o savoir concilier impératifs techniques et objectifs artistiques.

o Maîtrise des logiciels propres à l'activité technique.

> 5.3 Savoirs être et qualités personnelles requises : autonomie, capacité d'adaptation, sens du travail en équipe, rigueur, capacité d'écoute et de pédagogie, sens de la planification de l'anticipation et de l'organisation.

CONDITIONS

Niveau d'étude souhaité : Bac.

Expérience : expérience dans des fonctions similaires nécessaire.

Salaire : groupe 4 de la CCNEAC.

Durée du contrat : CDI.

Temps et horaires de travail : temps plein soumis à l'aménagement annuel du temps de travail applicable dans l'association dans le cadre de la CCNEAC. Travail en soirée et les weekends.

Affectation géographique : L'Épicerie Moderne à Feyzin.

CANDIDATURE

CV et lettre de motivation à adresser par mail à alexandre.epiceriemoderne.com à l'attention du président Jean-Jacques BESSON.

Indiquez comme objet du mail : candidature au poste de régisseur.se général.

Date limite des candidatures : 1 novembre 2021.

Entretiens à prévoir les 18 et 19 novembre 2021.

Début de contrat : au plus vite.

Contact pour répondre à l'offre :

Nom : **ROCHON**

Prénom : **Alexandre**

Adresse mail : alexandre@epiceriemoderne.com