



## Responsable catering

CDI

Date de mise en ligne : **16/12/2021**

Date limite de l'offre : **28/01/2022**

Intitulé du poste : **Responsable catering**

Région : **Normandie**

Département : **14 - Calvados**

Type de métier : **Restauration / Bar**

Type de contrat : **CDI**

Temps de travail : **Temps plein**

Salaires mensuel brut (en euro) : **à négocier avec l'employeur**

Niveau de rémunération : **Groupe 06 (CCNEAC) / Échelon selon expérience**

### Le Cargö/ Festival NDK

Adresse mail de la structure : [jeanlouis@lecargo.fr](mailto:jeanlouis@lecargo.fr)

Adresse : **9 Cours Cafferelli**

Code postal : **14000**

Ville : **Caen**

Site web : <http://lecargo.fr>

### Description du poste :

#### Présentation de la structure

L'Association Arts Attack ! gère la Scène de musiques actuelles (SMAC) de Caen « Le Cargö », et l'organisation d'un festival dédié aux cultures électroniques « NDK », dans le cadre actuel d'une Délégation de service public avec la Ville de Caen. L'Association développe un projet de service public et d'intérêt général labellisé SMAC, sous un conventionnement quadripartite associant la Ville de Caen, le Département du Calvados, la Région Normandie et le Ministère de la Culture (DRAC de Normandie).

L'Association contribue activement au développement et à la structuration des musiques actuelles sur son territoire, notamment de la scène des musiques électroniques - particulièrement au cours des 20 dernières années de mise en œuvre d'un festival dédié aux musiques électroniques « Nördik Impakt » (1998-2018) -, mais aussi pop et rap sur Caen et sa Région.

L'Association gère un budget de quelques 2 000 000 € afin de porter ses activités qui sont articulées autour de :

- La diffusion de concerts
- L'organisation d'événements
- L'accompagnement, le soutien à la création amateur et professionnelle et aux structures artistiques et culturelles de Caen et de sa région
- L'action artistique et culturelle et la sensibilisation des personnes aux musiques actuelles

Pour mener à bien son projet associatif, artistique et culturel, l'Association dispose d'un lieu dédié, Le Cargö, qui se compose de :

- Une grande salle de 938 places et 540 en formule assise avec gradin déplié
- Un club de 420 places avec un bar (Licence IV)
- Un catering professionnel (de 25 à 60 couverts) et 03 loges d'accueil artistes
- 06 studios de répétition dont un d'enregistrement et un studio MAO
- Une esplanade de +/- 600 m2 et un espace fumeur extérieur de 150 m2

L'équipe est composée de 17 salarié-es (ETP), d'une cinquantaine d'intermittent-es régulier-es/an, d'une quarantaine de bénévoles/an et de plus d'une centaine sur le temps du NDK Festival.

#### Missions

Sous la responsabilité hiérarchique du responsable de production, le ou la responsable catering a pour mission d'assurer les repas, les réceptions, l'accueil des artistes et garantir la bonne tenue du catering et de la cuisine.

#### **01- Accueil artistes**

- Définition des menus, conception et service des repas destinés aux artistes et au personnel
- Anime l'équipe de bénévoles dédiée au catering les soirs d'évènements au Cargö et hors les murs
- Prépare et met en place les loges en veillant à la convivialité des lieux

#### **02- Maintenance et entretien**

- Veille à la propreté, au bon fonctionnement et à l'entretien des lieux de catering, loges, backstages et à la gestion de la blanchisserie
- Garantit l'hygiène et la propreté des espaces catering et cuisine ainsi que suivi sanitaire des denrées

#### **03- Achat, relations prestataires et gestion**

- Gère les achats spécifiques aux demandes des artistes et les stocks liés à la gestion du catering
- Tient à jour un tableau de suivi des coûts de revient des repas du catering

#### **04- Management**

- Encadre occasionnellement une équipe catering salariée (généralement une personne)

#### **Compétences requises**

##### **Savoirs et savoir-faire**

- Maîtrise des techniques de cuisine et de gestion de la restauration collective, disposant d'une formation initiale dans ce domaine
- Maîtrise des enjeux du développement durable appliqués à la restauration collective
- Maîtrise de l'expression écrite et orale en français
- Titulaire du permis B (deux ans minimum)
- Anglais : niveau B2 exigé

##### **Savoir-être**

- Rigueur, organisation et soin du détail
- Réactivité et adaptabilité
- Capacité d'anticipation
- Sens du travail en équipe
- Sens de l'écoute, du dialogue et de la diplomatie
- Sens de la convivialité

##### **Profil recherché**

- Expérience requise : au moins 3 à 5 ans dans des fonctions proches ou identiques
- Applique dans sa pratique professionnelle une approche en lien avec les enjeux du développement durable
- A le sens de l'accueil et de la convivialité afin de faire vivre les espaces de catering
- Intérêt pour le domaine culturel et plus particulièrement les musiques actuelles
- Connaissance du fonctionnement du monde associatif

##### **Modalité de recrutement**

Uniquement par mail sous l'objet « RECRUTEMENT - Candidature Responsable catering ».

Les candidat·e·s sont invité·e·s à envoyer une lettre de motivation et un curriculum vitae détaillé (dans un même fichier PDF) à « Monsieur le Directeur » sous la nomenclature « AAMMJJ-NOM-RECRUTEMENT-CATERING-AAA ».

#### **Contact pour répondre à l'offre :**

Nom : **Desmet**

Prénom : **Jérémie**

Adresse mail : [recrutement@lecargo.fr](mailto:recrutement@lecargo.fr)