



Le Festival d'Avignon recrute Un(e) Responsable du Bar

Rattachement : Direction administrative

Responsable hiérarchique : Responsable de la restauration et des réceptions

Sous la responsabilité du Responsable de la restauration et des réceptions il/elle aura en charge l'organisation et la mise en œuvre du bar du Festival d'Avignon.

Principales missions :

Gestion opérationnelle d'exploitation

- Gestion des stocks de consommables,
- Réalisation des inventaires boissons et restauration,
- Suivre des commandes et des livraisons,
- Assurer la clôture journalière des caisses, le remplissage des bordereaux de recettes et la sécurisation des fonds
- Paramétrage quotidien du logiciel de caisse
- Veiller au respect des réglementations en vigueur (TVA, HACCP, mineurs, alcoolémie et toutes autres règles en vigueur)
- Assurer la qualité et la rapidité du service
- Accueil et accompagnement des prestataires de boissons et de restauration

Management d'équipe

- Encadrer et animer une équipe d'une douzaine de serveurs (suivi planning, formation, coordination)
- Assurer la mise en place quotidienne du bar et soutenir l'équipe en service
- Transmission quotidienne des consignes aux équipes
- Veiller au respect des consignes de tri et des mesures d'égalité professionnelle

Montage et maintenance du lieu

- Participation à la mise en place du bar en amont de son ouverture
- Organiser le rangement et l'organisation des réserves quotidiennement
- Assurer le maintien de la propreté du bar et des réserves, dans le respect des normes d'hygiène

Compétence et profil :

Expérience dans un poste similaire et/ou en restauration indispensable

Expérience de gestion d'équipe

La connaissance de la réglementation HACCP est un plus

La connaissance du logiciel de caisse Zelty est un plus

Disponibilité (y compris soirs, week-ends et jours fériés)

Réactivité, rigueur, sens de l'organisation

Aisance relationnelle et présentation soignée

Goût pour le spectacle vivant

Contexte

L'activité de cet emploi s'exerce sur le terrain, les fins de semaine, jour férié et de nuit (17h à 4h du matin), 6 jours / 7 en période de Festival.

Station debout prolongée

Manutention quotidienne de charges lourdes

Travail quotidien sur écran d'ordinateur et caisse

Communication par l'application Discord

Interactions avec les clients du bar

Ambiance sonore bruyante

Rythme soutenu du travail et gestion du stress

Déplacements ponctuels à pied, à vélo ou en voiture

Conditions

Groupe 4 de la Convention Collective des Entreprises Artistiques et Culturelles (cadre au forfait jour)

Titres restaurant

Mutuelle d'entreprise

Lieu de travail : dans les bureaux du Festival d'Avignon : Cloître Saint-Louis - 20, rue du portail Boquier
- 84000 Avignon et au bar du Festival d'Avignon : 10 rue des teinturiers – 84000 Avignon.

Poste à pourvoir :

- CDD saisonnier à temps partiel du 8 juin au 26 juin 2026 puis à temps plein du 29 juin au 29 juillet 2026
- CDD forfait jour soumis à la modulation du temps de travail
- Poste basé à Avignon

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et CV détaillé) uniquement par courriel à l'attention de Valentin ARNAUD, Responsable de la restauration et des réceptions du Festival d'Avignon, à l'adresse suivante : recrutement-convivialite@festival-avignon.com