



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

Poste à pourvoir :

- CDD saisonnier à temps plein du 24 juin au 25 juillet 2024
- CDD forfait jour soumis à la modulation du temps de travail
- Poste basé à Avignon

Rattachement : Direction administrative

Responsable hiérarchique : Responsable de la restauration et des réceptions

Finalité :

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 et responsabilités :

Pour y parvenir, il(elle) aura en charge :

- Suivre les commandes, les livraisons et les facturations pour le bar
- Gérer les stocks pour le bar
- Assurer la mise en place quotidienne et participer au service en renfort de l'équipe de serveur
- Assurer la clôture journalière des caisses et le remplissage des bordereaux de recettes
- Assurer la gestion et la mise en sécurité des caisses et fonds de caisses du bar
- L'encadrement d'une équipe composée d'une douzaine de serveurs
- Transmettre toutes les données administratives des serveurs et les informations relatives aux plannings réalisés du personnel du bar aux services supports de l'administration
- Animer l'équipe des serveurs du bar
- Gérer la collecte des déchets et le tri du bar
- Assurer le nettoyage du bar et de ses équipements (y compris gestion des écocupes)
- Veiller au respect des normes d'hygiènes

Compétences 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

Expérience et dans le milieu du spectacle vivant souhaitée

Disponibilité (y compris soirs et week-ends)

Réactivité, rigueur, sens de l'organisation

Aisance relationnelle

Goût pour le spectacle vivant

Permis de conduire B nécessaire

Contexte de travail :

L'activité de cet emploi s'exerce sur le terrain, les fins de semaine, jour férié et de nuit (17h à 4h du matin)

Station debout prolongée

Manutention quotidienne de charges lourdes

Travail quotidien sur écran d'ordinateur et caisse

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.

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

Date limite de candidature : le 19 avril 2024