



6b

Le 6B

Lieu de Création et de Diffusion

6-10 quai de Seine

93200 St Denis

N°SIRET: 523 997 468 00013

OFFRE D'EMPLOI

URGENT

Poste : **RESPONSABLE BAR ET PETITE RESTAURATION**

Contrat : CDD 2,5 mois reconductible

Rémunération envisagée : 1950 euros bruts mensuels + 50% du pass navigo

Date d'embauche prévue : dès que possible

Candidature : envoyer LM et CV à rh@le6b.fr avant le 24 juin 2015. Entretiens le 29 juin 2015.

Dans le cadre du festival la Fabrique à rêves (juillet à septembre 2015) et en vu de l'ouverture pérenne de son « café restaurant », Le 6b recrute un responsable d'exploitation « bar et petite restauration » qui aura pour missions de :

* Mettre en place des équipes et un fonctionnement pour le bar et la restauration adapté à la taille de chaque événement du festival FAR 2015 (inauguration, clôture, nuit du cinéma, guinguette, bal...) / juillet à septembre 2015.

*Définir un fonctionnement pérenne et un modèle économique, en lien avec l'administratrice du 6b, permettant de faire fonctionner le « café, restaurant » durant la saison: de septembre 2015 à juin 2016, autour de l'animation de plusieurs temps (petits déjeuners, cantine, ouverture du

café en soirée...)

Le/la Responsable « bar et petite restauration » travaillera en étroite collaboration avec le Conseil d'administration du 6b et l'Administratrice dans le cadre d'un CDD de 2,5 mois (juillet / septembre 2015) reconductible pour la saison 2015-2016.

LA STRUCTURE

Le 6b est un lieu de création et de diffusion pluridisciplinaire qui a été inauguré en juin 2010. Recyclant un ancien immeuble de bureaux en phase transitoire, le projet accompagne la transformation du quartier «Gare-Confluence» à Saint- Denis.

Le 6b souhaite offrir une tribune de réflexion, un espace public où sont conviés les habitants, les personnalités de la vie associative, culturelle et politique. En organisant des projets artistiques et des événements culturels, l'ambition du 6b est de mettre en réseau des initiatives et des individus sur le plan local, régional et international.

Il rassemble aujourd'hui, sur 7000m² d'ateliers, plus de 165 membres-résidents qui y exercent leur métier, leur art et participent à la vie des 3000 m² d'espaces communs de création, de convivialité et de diffusion.

MISSIONS PRINCIPALES :

Le/la Responsable « bar et petite restauration »

- Gère les espaces bar et petite restauration durant le festival la FAR 2015
- Assure le recrutement et l'encadrement de l'équipe du bar
- Assure, si nécessaire, le service au bar durant les événements en complément de son équipe de service
- Assure le cas échéant, la préparation et la vente de la petite restauration
- Veille à la propreté, l'hygiène (HACCP)
- Veille à la mise en place de la salle du restaurant, bar et terrasse
- Gère les stocks (inventaires avant et après exploitation, commandes auprès des fournisseurs, vérification des livraisons...)
- Relation avec les fournisseurs : analyse les offres et les coûts afin d'optimiser les tarifs, dans le respect de la politique tarifaire du lieu.

- Mise à jour des outils de gestion mis en place par l'administratrice

En lien avec l'administratrice :

- suivi des achats (anticipe les achats et effectue un récapitulatif des dépenses et des recettes)
- évalue les besoins en monnaie
- vérification de la tenue des objectifs qualitatifs et quantitatifs
- conception d'un modèle économique pour faire fonctionner le café durant la saison et pérenniser le poste

Durant les évènements, en lien avec l'équipe régie et le programmeur:

- définit les horaires d'ouvertures des bars et leur implantation
- participe au montage et à l'installation de bars supplémentaires sur les événements qui nécessitent la mise en place de bars temporaires

Participation régulière au conseil d'administration :

- informe les administrateurs du fonctionnement du café, du restaurant,
- contribue à l'adaptation souhaitable des services et produits, propose de nouvelles initiatives ou actions à mettre en œuvre

Savoir-faire :

- Expérience en service bar et restauration
- Capacité à préparer une petite restauration
- Comprendre les enjeux du lieu et proposer des solutions adaptées
- Apprécier le fonctionnement associatif
- Usage courant des outils bureautiques usuels (Word, Excel...)
- Calcul de coefficients et des marges
- Savoir négocier et développer des relations de confiance avec les fournisseurs
- Savoir communiquer des enjeux et effectuer des comptes rendus

Savoir-être :

- Esprit entrepreneurial
- Rigoureux/se, organisé/e, impliqué/e, ponctuel/le
- Dynamique, autonome, polyvalent/e
- Sens commercial et qualité relationnelle
- Aptitude au travail en équipe et avec un conseil d'administration
- Capacité d'analyse et de proposition
- Intérêt particulier pour le domaine culturel et sens de l'utilité sociale

Liaisons fonctionnelles :

- Sous le tutorat du conseil d'administration (aide à la prise de poste, accompagnement professionnel, formation)
- Avec l'équipe et l'administratrice,
- Avec les fournisseurs, les clients, les prestataires, et le public en général

Spécificités du poste :

- Ouverture du bar / restaurant en journée et le soir.
- Travail régulier en soirée et le week-end
- Possibilité de travail de nuit et jours fériés
- Permis B indispensable