



PROFIL DE POSTE

Responsable Bar (Attaché au bar)

LE 6MIC

L'équipement est un bâtiment de 5000m² composé de 2 salles : la grande salle de 2000 et le club de 700 places, 5 studios de répétitions, 3 bars, ainsi que des bureaux et locaux techniques. Son objectif principal est la diffusion de concerts (120 à 180 concerts par an dans les deux salles de concert), ainsi que d'autres manifestations comme des sorties de résidences ouvertes au public, des rencontres publiques, des projections, des expositions d'arts numériques ... Son budget de fonctionnement est de 3 M€, avec une équipe permanente de 20 salariés.

Cadre juridique

Le 6MIC est un établissement géré en délégation de service publique par la SCIC IRIS. La SCIC IRIS est une société coopérative au capital variable, dont les salariés peuvent être sociétaire.

· Il / elle est responsable :

- de la préparation de la restauration rapide et de sa gestion
- du service au bar, de la gestion des stocks et commandes, de l'encadrement et des plannings des assistants barman
- de l'encaissement des recettes et de la tenue des caisses du bar en qualité de responsable bar

Format du poste

CDI / 35 h par semaine (annualisation des heures)

Nomenclature Agent de Maîtrise, groupe 6 : (convention collective EAC (entreprises artistiques et culturelles) / à convenir selon expérience

Responsable du bar et régisseur de recettes du bar

Positionnement

Poste N+1 : Directeur, Directeur Adjoint, Cheffe Comptable

Poste N : autre personnel de l'IRIS

Poste N-1 : assistants barman

Relations Fonctionnelles

- Personnel de l'IRIS
- Le Public

PRINCIPALES MISSIONS

Sous la responsabilité du directeur, directeur adjoint et de la cheffe comptable,

Le/ La responsable de bar aura pour missions :

- D'assurer le service au bar lors de toutes les manifestations

- D'encaisser les recettes du bar en qualité de régisseur des recettes du bar, décompte des recettes (bon de caisse) à établir après chaque soirée et à remettre à la comptable
- D'élaborer la carte de la petite restauration et de gérer la petite restauration (gestion de sous-traitants ou fabrication sur place)
- De gérer les stocks, les commandes et les retours, tenir le décompte des offerts
- D'évaluer les besoins en personnel pour le bar et de gérer les plannings des assistants barman, en tenant compte de la législation du travail (suivi des heures de chaque assistant, respect des amplitudes horaires)
- De manager l'équipe des assistants barman les soirs de concert
- De respecter et faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- De tenir le bar en état de propreté, nettoyage et rangement après chaque soirée
- D'accueillir les prestataires traiteurs

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

- Avoir le sens de l'accueil et du service d'un bar, très bon relationnel
- Expérience sur ce poste fortement souhaitée (bar, restauration).
- Savoir animer et manager une équipe
- Grande rigueur pour la gestion de la caisse et des stocks et plannings
- Etre titulaire d'un SSIAP 1 si possible

RYTHME DE TRAVAIL

Pour tout évènement nécessitant le service du bar, présence requise de l'ouverture du bar avant les concerts à la fermeture

Les horaires sont variables et souvent en soirée et en week-end (samedi) : planning défini au trimestre

Contact : CV et Lettre motivation à envoyer à direction@6mic-aix.fr