

Le TANDEM Scène nationale recherche

UNE OU UN RESPONSABLE POUR SES 2 BARS / CATERING ARTISTES

Le TANDEM Scène nationale est issu de la réunion de l'Hippodrome de Douai et du Théâtre d'Arras. Le TANDEM privilégie le croisement des arts et la découverte des courants artistiques incontournables de la scène européenne et internationale. Il propose une programmation pluridisciplinaire (environ 60 propositions pour 150 représentations et 700 projections cinéma pour près de 70 000 spectateurs) et mène un programme ambitieux d'actions culturelles.

Ouvert au soutien à la jeune création contemporaine comme à des spectacles de référence, le TANDEM coproduit et accueille des spectacles sur 6 plateaux répartis à Arras et Douai, formant un ensemble scénique exceptionnel complété d'un cinéma classé Art et Essai.

Le TANDEM bénéficie d'une situation géographique idéale, au cœur de la Région des Hauts-de-France sur un grand territoire contrasté représentant un bassin de population de plus de 500 000 habitants et œuvre au croisement des publics notamment par une programmation en décentralisation.

MISSIONS PRINCIPALES

Le TANDEM recherche une personne qui par son professionnalisme, son dynamisme et ses attentions aux bonnes conditions d'accueil du public et des équipes artistiques aura goût d'offrir un réel moment de détente et de rencontre avant et après les représentations et projections. Il/elle jouera un rôle réel dans le développement de l'activité du TANDEM et reflétera son projet au plan de la convivialité. Au sein du service accueil, le/la responsable bar se verra confier les missions principales suivantes :

- assurer la responsabilité des deux espaces bar du TANDEM à l'Hippodrome de Douai et au Théâtre d'Arras,
- veiller à l'amélioration constante des conditions d'accueil du public et au développement des bars par une restauration de qualité à des prix abordables,
- proposer au public un service de bar et une cuisine simple et équilibrée à base de produits frais et variés essentiellement locaux et provenant de l'agriculture biologique ou raisonnée,
- faciliter l'accueil des équipes artistiques en leur proposant une restauration sur place,
- définir les besoins en approvisionnement en denrées et gérer courses et commandes,
- recruter, encadrer et former les extras,
- entretenir et maintenir en état de propreté la verrerie, les équipements du bar et les locaux,
- servir au comptoir et en salle les consommations ainsi qu'une petite restauration,
- assurer les encaissements, réaliser le comptage des fonds de caisse et transmettre les informations.

COMPÉTENCES ET PROFIL

- Expérience minimum d'un an dans une fonction similaire.
- Autonomie, rigueur et sérieux.
- Capacité d'organisation et d'innovation.
- Souci du service, de la qualité d'accueil et de la qualité de la prestation.
- Grande qualité relationnelle, enthousiasme et dynamisme.
- Adaptation à différents publics.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Maîtrise de la législation pour l'exploitation d'un débit de boissons (licence IV) et des ERP.
- Travail en soirée et le week-end.

CONDITIONS

Le/la responsable bar est amené.e à travailler indistinctement sur les deux sites du TANDEM (Arras et Douai).

Temps complet sous contrat à durée indéterminée sur une base annuelle de 1 547 heures.

Rémunération selon le profil, l'expérience et la grille de la Convention Collective Nationale des Entreprises Artistiques et Culturelles + prime de fin d'année, chèques déjeuner et mutuelle d'entreprise.

POSTE À POURVOIR DÈS QUE POSSIBLE.

Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et curriculum vitae) à l'attention de Gilbert Langlois, directeur, par courriel à l'adresse rh@tandem.email