

# TANDEM – Scène nationale recrute UN.E EMPLOYE.E BAR – Hippodrome de Douai

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) 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.

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.

Les soirs de représentations, les spectateurs sont accueillis dans les espaces bar 1 heure avant et après les spectacles.

## MISSIONS PRINCIPALES

Au sein du Service accueil, l'employé.e bar pour l'Hippodrome de Douai travaille sous la responsabilité et en étroite collaboration avec le la responsable de la billetterie et de l'accueil.

Il/elle participe par son professionnalisme, son dynamisme et ses attentions aux bonnes conditions d'accueil du public et des équipes artistiques et se verra confier les missions principales suivantes :

- Définir les besoins en approvisionnement du bar en denrées et gérer courses et commandes
- Être l'interlocuteur des restaurateurs/traiteurs pour proposer une restauration accessible, de qualité et locale
- Gérer les stocks pour le bar
- Entretien 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
- Préparer des plats simples (salades, assiettes de crudités, de fromages, desserts...)
- Assurer les encaissements, réaliser le comptage des fonds de caisse et transmettre les informations

## COMPETENCES ET PROFIL

- 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
- Expérience dans un poste similaire appréciée
- Travail en soirée et le week-end (rythme variable selon la programmation)

## CONDITIONS

Le/la salarié.e est amené.e à travailler principalement sur le site de l'Hippodrome de Douai et ponctuellement au Théâtre d'Arras. Les journées de travail s'articulent essentiellement sur l'après-midi et la soirée.

Temps partiel sous contrat à durée indéterminée intermittent (alternance de périodes travaillées et de périodes non travaillées) sur une base annuelle de 400 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) **au plus tard le 13 septembre** à l'attention de Gilbert Langlois, directeur, par courriel à l'adresse [rh@tandem.email](mailto:rh@tandem.email)