



Responsable Bar – La Bobine - Grenoble

La Bobine est un lieu culturel et associatif à Grenoble, au cœur du parc Paul Mistral. C'est un lieu de vie, de rencontres entre artistes amateur.e.s et professionnel.le.s, entre création et publics, entre spectateur.trice.s et client.e.s. Chacun.e y vient avec une envie et en repart avec un enrichissement.

Ce lieu regroupe une salle de spectacle, 4 studios de répétition, 1 studio d'enregistrement, 1 bar et 1 restaurant.

Elle organise jusqu'à 180 événements de musique et de spectacle sur l'année dont les deux tiers sont gratuits ou à prix libre. Elle assure aussi des missions d'action culturelle et d'accompagnement à la création artistique en lien avec les structures culturelles et/ou du territoire proche de la Bobine... Le projet regroupe plus de 140 bénévoles et une vingtaine de salarié.e.s.

Ce modèle est rendu possible par un haut niveau de financement propre rendu possible par le biais de l'activité du bar et du restaurant ouvert à l'année du lundi au samedi, hors jours fériés

Sous la responsabilité de la coordinatrice générale, et en lien avec des équipes fonctionnant en sociocratie, le responsable bar, a pour mission de gérer l'activité bar de la Bobine :

1/ De garantir le bon fonctionnement du bar de la Bobine en lien avec l'ensemble du projet associatif.

- *Gérer le bon fonctionnement du service au bar et celui de la salle du bar.*
- *Participe à la vie du bar et répond aux besoins constants d'évolutions.*
- *Faire évoluer la carte en fonction du projet associatif de La Bobine (valorisation des produits artisanaux, locaux et bio et accessibilité des prix selon la feuille de route annuelle)*
- *Proposer une grille tarifaire en adéquation avec la politique de la Bobine et la clientèle du bar*
- *Garantir la coordination de soirées thématiques en lien avec la saisonnalité de la Bobine et de ses acteurs (commissions...) : mise en avant des produits, soirées dégustation, ...*
- *Faire remonter des propositions de l'équipe du bar pour développer l'offre du lieu,*
- *Assurer la bonne circulation des informations notamment par la présence et l'animation de réunions hebdomadaires avec le Restaurant, ainsi qu'avec le reste de l'équipe*

2/ D'assurer la gestion quotidienne de l'équipe des barmans et snack du soir :

- *Assurer le suivi administratif de l'équipe du bar et snacking*
 - *Gérer et valider le planning des barmans, des demandes de congés et de permutations.*
 - *Gérer des heures dans le cadre de l'annualisation et transmission à la paie chaque fin de mois.*
 - *Gérer les effectifs de l'équipe du bar dans le cadre donné par une feuille de route.*
- *Garantir la bonne cohésion d'équipe, la tenue des règles sanitaires, d'hygiène et de sécurité et les règles générales liées à l'association*
- *Recruter les barmans (extras et permanents) et snacking en lien (avec l'équipe) et la coordinatrice générale*
- *Accueillir et former des nouveaux barmans au fonctionnement de la Bobine*

3/ D'assurer le lien avec les prestataires du bar

- *Lien avec le prestataire de sécurité*
 - *Etablissement des plannings sécu bar + salle de concerts/spectacles,*
 - *Echange avec le prestataire sécu sur les protocoles et circulation des publics.*
 - *Validation des factures mensuelles auprès des personnes en charge des paiements.*
 - *Coordination sureté et sécurité des publics lors des ouvertures en collaboration avec les référent bar/ respo bar/ regisseur/ chargé.e de billetterie.*

- *Lien avec les fournisseurs du bar et du snacking : démarchage, négociation, commande, entrevue régulière, suivi des contrats pour tenir les objectifs donnés par des documents cadres. (budget, feuille de route, objectifs associatifs...)*
- *En coordination avec la regie du bâtiment, gérer l'entretien du matériel du bar en lien avec les prestataires : frigos, lave-verres, machines à glaçons, chambre froide, tireuses...*

5/ Assurer la gestion financière et budgétaire de l'activité du bar.

- *Gérer les stocks et les achats du bar et du caterings en lien avec les responsables cuisine, programmation et vie associative*
- *Gérer des commandes : Négociation des prix et des produits pour tenir les enveloppes budgétaires*
- *Proposer une grille tarifaire de manière à tenir les marges brutes cibles du projet et limiter les pertes*
- *Gestion des stocks et établissement des inventaires*
- *D'assurer le suivi financier du bar et l'évolution des outils qui en dépendent :*
 - o *Savoir établir et suivre les outils de suivi : logiciels, caisse, TPE et document de suivi des inventaires*
 - o *Paramétrer les caisses à l'évolution de l'offre Bobine : rajout de produits, modifications des prix, configuration des clés,*
 - o *Proposer des investissements, de nouveaux outils ou procédures internes*
- *Faire le suivi mensuel du chiffre d'affaire et de l'achat du bar selon des outils de gestion adaptés.*
- *Assurer la vente de billetterie au bar.*

Compétences requises :

- *expérience significative en tant que barman, maid, et responsable bar*
- *expérience en gestion d'équipe et gestion financière*
- *expérience et forte sensibilité pour le milieu associatif et culturel*
- *Sensibilité pour les méthodes de gouvernance collective et partagée*
- *Autonomie et capacité de gérer une multitude de tache.*

Conditions du poste :

- *35h annualisé et mutuelle de la structure*
- *Du lundi au samedi, hors jour férié avec 2 samedi libres par mois*
- *Présence obligatoire lors des gros événements en soirée : les concerts, les apéro-mix.*
- *Présence pendant les horaires de bureaux et lors des temps de service.*
- *Formation pour le permis d'exploitation pour co porter la licence 4*
- *Statut cadre ; groupe 4 échelon 1 de la CCNEAC*
-

Recrutement

Envoyer votre candidature (CV et Lettre de motivation) adressée à la coprésidence de l'association Projet BOB/ La Bobine jusqu'au 20/09/2021

Vous serez contacté courant du mois de Septembre pour faire deux soirées d'essai. Eventuellement un entretien ensuite.

Prise de poste entre fin Septembre et courant Octobre.