



# Fiche de poste

## Coordinateur·rice bar-resto associatif

**Région : Auvergne-Rhône-Alpes**  
**Département : 38 - Isère**  
**Type de métier : Responsable bar/restaurant**  
**Type de contrat : CDI**  
**Temps de travail : 35h / semaine**  
**Niveau de rémunération : Groupe 4 échelon 1 de la CCNEAC (Convention Collective Nationale des Entreprises Artistiques et Culturelles)**

### Présentation de la structure

La Bobine est un lieu culturel au service des droits culturels. Lieu de vie et de rencontre entre musicien.ne.s amateur.e.s, professionnel.le.s, vie associative et public, ce lieu culturel participatif fonctionne grâce à une équipe de 17 salarié.e.s et de 100 bénévoles.

Le bar-restaurant fait partie intégrante du projet associatif et culturel. Au cœur du parc Paul Mistral, il propose, dans un cadre culturel, un espace de rencontre et de convivialité, vitrine du projet associatif et culturel et à la croisée de ses activités. Il est ouvert à tous et toutes, non discriminant envers toutes les personnes accueillies. Espace ouvert sur son territoire, il met en avant les initiatives et la richesse des acteurs locaux. En cela, il participe aux dynamiques locales valorisant particulièrement celles socialement et écologiquement responsables : produits bio et/ou locaux, cuisine végétarienne...

Ouvert du mardi au samedi, de 12h à 2h, tous les midis dans une configuration de **Restaurant**, et tous les soirs dans une configuration de **Bar**, il est aussi en charge de la préparation du **catering** pour l'accueil des artistes et des bénévoles lors des événements de la Bobine.

L'équipe du lieu de vie est constituée de salarié.es permanent.es et est complétée en haute saison par l'embauche de saisonnier.e.s.

L'association fonctionne selon des modèles de gouvernance partagée et de prise de décision collective.

### Présentation du poste

Le.a Coordinateur.rice du bar/restaurant associatif est chargé.e de la gestion humaine, commerciale et logistique du Bar, en lien étroit avec la Coordination générale et l'équipe salariée. Il.elle est responsable du fonctionnement du bar et des équipements, de la coordination des équipes salariées, de la gestion financière et de son projet, de la tenue des objectifs de l'association.

Le projet fonctionnant selon les principes de la gouvernance collective, il.elle est garant.e des procédures participatives et du respect des valeurs fondamentales de l'association. La gouvernance participative est un réel choix politique de l'association. Il.elle devra donc porter une posture coopérative dans sa coordination et dans son organisation avec les diverses équipes. Lutter contre les dominations, définir les enjeux, construire la mobilisation, accompagner l'apprentissage, activer et veiller à une communication sereine dans la structure sont les fondamentaux de cette posture.

### Descriptif des missions

#### 1/ Animation de l'équipe salariée du bar et du restaurant

Les missions d'animation de l'équipe salariée consistent à :

- Organiser le travail des salarié.e.s du bar et du restaurant (planning, brief, intégration des nouveaux/nouvelles...)
- Veiller au bon déroulement des réunions collectives et garantir la mise en œuvre effective des décisions prises.
- Être responsable de soirées / d'événements et en service au bar à minima deux soir/semaine
- Veiller au respect de la qualité de vie au travail, des normes d'hygiène et de sécurité, du respect du règlement intérieur et du protocole de lutte contre les violences et harcèlements sexistes et sexuelles, rédiger et mettre à jour la partie lieu de vie du DUERP.

Afin de **maintenir un cadre de travail agréable, un relationnel sain** avec et entre les équipes et la cohérence, le bien-être et l'empouvoirement de l'équipe salariée, la coordination doit mettre en place les actions adéquates (formations, luttes contre les discriminations, animation d'équipe, écoute...)

## 2/ Pilotage économique et logistique du bar et du restaurant

### **Commercial**

- Co-garant du bon fonctionnement du projet commercial en lien avec la Coordination générale et le Conseil d'Administration
- Propose une grille tarifaire et une offre dans le respect des valeurs de l'association et en adéquation avec l'équipe salariée.
- Alimente les outils de suivi budgétaires du bar et du restaurant participe à leur amélioration
- Organise la gestion des caisses : préparation et vérification quotidienne, correction et finalisation, suivi des fonds de caisses, gestion des anomalies et pannes.
- Collecte les informations et participe à l'élaboration des bilans d'activités en lien avec le bar/restaurant

### **Gestion des commandes, fournisseurs et matériels**

- Gère les contrats fournisseurs et négocie des prix et produits avec les prestataires
- Coordonne les commandes, la réception des marchandises et la gestion des stocks du bar et du restaurant
- S'assure du bon fonctionnement et de l'entretien du matériel utilisé par le bar et le restaurant et fait remonter les besoins ponctuels

## 3/ Participation à la vie associative

La coordination bar/restaurant participe au rayonnement de l'association et ses actions dans le cadre de ses fonctions. L'intégration et la participation des bénévoles fait pleinement partie du projet associatif.

## **PROFIL RECHERCHÉ**

### Savoir être

- Capacité à travailler de manière collaborative et participative.
- Capacité d'organisation, de rigueur et de méthode.
- Sens de l'initiative, force de proposition.
- Sensibilité aux enjeux du secteur associatif et culturel

### Savoir faire

- Service au bar essentiel
- Expérience ou appétence en management d'équipe collaboratif
- Maîtrise des outils bureautiques (en particulier des outils de tableur Excel, Libre Office Calc, etc.).
- Connaissance en gestion comptable et budgétaire

Expérience souhaitée : sur poste similaire

## **Conditions d'exercice**

- Travail au sein d'un établissement culturel en équipe
- Poste de travail en open space
- Horaires réguliers de journées en semaine, avec amplitude variable en fonction des activités : une ou deux soirées par semaine, occasionnellement le week-end
- Temps de travail annualisé
- Participation à la gouvernance partagée de la Bobine
- Avantages sociaux : tickets-restaurants, droits FNAS, droits CSE (congé menstruel, aide au déplacement écologique, aide aux loisirs...).