



OFFRE DE POSTE Serveur.se de restaurant

Région : Auvergne-Rhône-Alpes
Département : 38 - Isère
Type de métier : Restaurant
Type de contrat : CDD - Mi-mai/Septembre
Temps de travail : 28h / semaine
Salaire mensuel brut (en euro) : 1496,80€
Niveau de rémunération : Groupe 6 - Échelon 1 de la

CCNEAC

Présentation de la structure

La Bobine est une salle de concert au service des droits culturels. Lieu de vie et de rencontre entre musiciens amateurs, professionnels, vie associative et public, ce lieu culturel participatif et indépendant fonctionne grâce à une équipe de 17 salarié.e.s et de 120 bénévoles. La Bobine regroupe une salle de spectacle de 300 places, 4 studios de répétition, 1 bar et 1 restaurant et qui propose presque 200 événements par an : Concerts, Spectacles Jeune Public, Arts de la rue, Arts plastiques, Arts culinaires, Jeux...

L'association fonctionne selon des modèles de gouvernance partagée. Idéalement situé dans le parc Paul Mistral, le bar est un lieu de vie ouvert à toutes. Restaurant le midi, il est un lieu où artistes amateurs et professionnels se croisent en journée, et devient Bar en tant que tel à partir de 16h du mardi au vendredi et parfois les samedi. Il accueille aussi régulièrement des événements culturels divers organisés par La Bobine ou en partenariat avec d'autres associations.

Missions du poste

Sous la responsabilité de la coordinatrice du bar/restaurant et de la coordinatrice générale, vous assurerez le service du restaurant de la Bobine.

Descriptif des missions

- Mettre en place et ranger la salle et la terrasse
- Assurer la prise de commande et le service à table des client.e.s
- Gérer les encaissements
- Accueillir les artistes, les bénévoles et le public
- Promouvoir le projet associatif et la programmation culturelle du lieu.
- Proposer et contribuer à l'animation du restaurant (musique, déco, nouvelles formules et produits...). → Etre force de proposition pour l'amélioration du fonctionnement du restaurant (service, accueil, nouvelles formules et produit, ambiance...)
- Faire la plonge du matériel de service (assiettes, couverts...)
- Assurer l'entretien et le nettoyage de l'espace bar
- Respecter les procédures d'hygiène alimentaire
- Toute tâche annexe liée à ses fonctions.

Savoir-être / Savoir-faire

- Expérience exigée.
- Maîtrise caisse tactile appréciée.
- Ponctualité, rigueur et dynamisme.
- Apprécier le contact client / Savoir gérer les situations de stress (rush)
- Travail d'équipe

- Sensibilité et capacité à travailler de manière collaborative et participative.
- Respect des valeurs de l'association (communication non violente, lutte contre les discriminations, égalité de genre(s), ...)
- Travail d'équipe, sens de l'organisation.

Conditions d'exercice

- Horaires : du mardi au vendredi de 10h00 à 17h
- Temps de travail lissé de 28h hebdomadaires.
- Avantages sociaux : tickets-restaurants, droits FNAS, droits CSE (congé menstruel, aide au déplacement écologique, aide aux loisirs...)
- Participation à la gouvernance partagée de la Bobine et aux décisions du Restaurant

Procédure de recrutement

- Poste à pourvoir le 19 mai
- Candidatures (CV + lettre de motivation) uniquement par mail à coordinationgenerale@labobine.net