



Annonce Responsable d'Exploitation Bar

Les Trois Baudets, salle de spectacle dans le 18^{ème} arrondissement, recrute son ou sa responsable d'exploitation bar

Rejoignez notre équipe en qualité de responsable d'exploitation des bars de notre salle de concert.

Le Lieu

Les Trois Baudets, salle emblématique à la frontière du Montmartre touristique et du Pigalle sulfureux, offrent à Paris une configuration de salle idéale pour les artistes en pleine ascension ou pour les artistes reconnus, à la recherche d'un écrin de représentation intimiste. C'est aussi la francophonie dans tous ses états (concert, spectacle, conte...), la chanson au sens large du terme (folk, pop, rock, electro, hip hop...).

Depuis le 1er janvier 2019, Madline est le nouveau gestionnaire des Trois Baudets, ainsi que d'un autre établissement culturel de la Ville de Paris : FGO-Barbara.

Définition de poste

Sous la responsabilité de la direction de l'établissement, le ou la responsable d'exploitation bar a pour objectif de prendre en charge l'exploitation des 3 bars de l'établissement ainsi que de sa terrasse estivale, d'en assurer la gestion et de mettre en place la stratégie de développement de ces espaces.

Principales tâches et responsabilités :

- Service aux bars et en salle ;
- Organisation, décoration, maintien en bon état général du bar-restaurant et de ses équipements, mise en place en début de service, rangement en fin de service ;
- Gestion des encaissements et responsabilité du suivi des procédures de clôture des caisses.
- Relation clients : gestion des réservations, de la diversité de la clientèle (institutionnels, professionnels du spectacle) ;
- Responsabilité de la clôture du lieu : toute tâche de nettoyage et de rangement des bars et des réserves, vérifications de sécurité et mise sous alarme ;
- Activités spécifiques et événementielles : participation, en lien avec les employés en cuisine et la production, à l'organisation des espaces pour toute activité spécifique et événementielle ;
- Mission commerciale : collaboration à la démarche marketing et à la vie du lieu. Être force de proposition sur la communication liée au restaurant ;
- Participation à la création ou mise à jour de la carte de l'établissement

- Gestion quotidienne et suivi des fournisseurs sous la responsabilité de la direction de l'établissement
- Gestion des stocks, réalisations des inventaires liquides.
- Gestion des plannings de personnel extra bar et service
- Formation et gestion des équipes d'extras
- Assurer le respect de la réglementation en matière d'hygiène et relatives à la vente d'alcool.

Profil :

- Expérience dans un poste similaire
- Autonomie
- Rigueur
- Bonne humeur, bienveillance vis-à-vis de ses collaborateurs
- Goût pour la musique et les concerts
- Envie de nous accompagner dans le développement de cette activité

Période : Janvier 2020, CDD transformable en CDI

Rémunération : selon profil et expérience (convention CCNSVP) + 50% pass navigo

Adresse d'envoi des candidatures : recrutement@fgo-barbara.fr