



LA HALLE DE LA MACHINE RECRUTE UN.E MANAGER RESTAURANT / BAR

La Halle de La Machine – Association loi 1901 La Machine Toulouse

Recrute un.e Manager Restaurant/Bar

Secteur : Spectacle vivant - Site web de l'entreprise <https://www.halldelamachine.fr/>

Description de l'entreprise :

Description de la structure : Dirigée par François Delarozier, **La Compagnie La Machine** domiciliée à Nantes, est née de la collaboration d'artistes et de techniciens du spectacle. Depuis sa création en 1999, elle développe des projets atypiques et d'envergure. D'abord spécialisée dans la construction de machines monumentales (comme Les Machines de l'Île de Nantes), la compagnie produit depuis 2003 ses propres spectacles (*L'Expédition Végétale, La Symphonie Mécanique, Le Dîner des Petites Mécaniques...*).

La Halle de La Machine : Toulouse Métropole a confié une mission de service public consistant en la mise en œuvre d'une activité artistique et culturelle développée par François Delarozier et la Compagnie La Machine. L'association La Machine Toulouse, créée à cet effet, a pour unique objet la gestion déléguée du service public d'exploitation de l'équipement à vocation touristique et culturelle nommé « La Halle de La Machine » et situé dans le quartier de Montaudran à Toulouse. L'ouverture de cet établissement (ERP de 2^{ème} catégorie) s'est déroulée le 9/11/2018. Sa réouverture est prévue dans le courant du mois de juillet, dès que la Préfecture et la Métropole en donneront l'autorisation.

Le bar restaurant « Le Minotaure Café » fait partie intégrante du projet artistique de la Halle.

Description du poste :

Le Minotaure Café est aujourd'hui associé au Chef Toulousain Simon Carlier, qui nourrit de sa créativité la carte et la façon de servir. Simon Carlier n'est pas présent de façon permanente en cuisine, il détermine le goût et la ligne esthétique de la cuisine.

Il faut considérer que le Minotaure Café est aussi un lieu de spectacle et de théâtre.

Le/la manager du bar et du restaurant de la « Halle de La Machine » a une fonction d'étude, de planification, d'encadrement et de gestion des compétences des différents corps de métier du pôle bar/restaurant. Il/elle a en charge la direction du service, cette fonction l'amène à concevoir et piloter un projet de restauration à l'endroit des publics qui valoriseront le projet artistique, mais aussi l'aménagement du lieu.

Il/elle participe avec la direction, et un collectif de coordination piloté par les Véritables Machinistes à la définition du positionnement commercial du restaurant et à la recherche permanente de satisfaction, de surprise et d'étonnement de la clientèle de l'établissement.

Il /elle participe à l'intégration du Minotaure café dans le dispositif global de rencontre avec le public (boutique, exposition, spectacle, accueil du public), le restaurant fait donc partie du spectacle « la grande impro » offert quotidiennement aux publics qui visitent la Halle de La Machine.

Il/elle s'attachera à révéler et souligner le sens de l'activité, à porter un discours valorisant et partagé, à définir des espaces d'autonomie et à instituer un haut niveau de dialogue dans un écosystème de concertation et de réflexion, favorisant l'initiative.

Vous serez amenés à participer à des missions et des expériences différentes dans le cadre de votre travail dans et hors les murs de la Halle de La Machine.

En tant que Manager du Restaurant vous aurez la responsabilité des missions principales suivantes :

- 1) Gestion commerciale et financière : réaliser budget prévisionnel de l'activité et assurer le suivi de budget – gestion des caisses – gestion des stocks- calcul de coefficient et des marges.
- 2) Contrôle de la qualité produit, du service et de l'accueil dans un objectif de performance général du restaurant et de valorisation du projet artistique.
- 3) Management des équipes : organiser planning, fixer des objectifs évolutifs aux membres de l'équipe tout en assurant un suivi personnalisé – évaluer les besoins en formation – mettre en place les dispositifs de transmission des informations, des consignes, des savoir-faire.
- 4) Gestion des réservations de groupes : réalisation et envoi des devis de menu - participation à la construction des soirées événementielles.
- 5) Contrôle de l'application des règles d'hygiène et de sécurité.
- 6) Gérer chaque jour la mise en scène du lieu, intérieur comme extérieur.

Savoir- faire :

Expérience significative dans un ou plusieurs emplois d'encadrement dans le milieu de la restauration.
Comprendre les enjeux du lieu, savoir les communiquer à son équipe et proposer des solutions adaptées.
Apprécier le fonctionnement associatif.
Aptitudes au management, à la coordination et à la délégation.
Maîtrise des outils informatiques pack office, et d'un logiciel d'encaissement et de gestion de restauration de type POINTEX.

Savoir-être :

Intérêt particulier pour le domaine culturel et le spectacle vivant.
Rigoureux/se, organisé-e , impliqué-e, ponctuel-le.
Dynamique, autonome, polyvalent-e.
Sens commercial et qualité relationnelle.
Aptitude au travail en équipe.
Capacité d'analyse et de proposition.
Grande créativité au quotidien.
Générosité, écoute et attention.
Entretenir de belle relation avec nos visiteurs, souvent des familles, en marquant le lieu de personnalité.

Liaisons fonctionnelles :

Sous le tutorat du directeur (aide à la prise de poste, accompagnement professionnel).
En collaboration avec la directrice administrative et financière concernant les budgets.
En collaboration avec la directrice de la communication pour les soirées événementielles.
En collaboration avec le collectif de coordination piloté par les Véritables Machinistes pour la question de l'ambiance du lieu.
Travail en coordination avec tous les projets de la Halle.
Avec les fournisseurs, les clients, les prestataires et le public en général.

Spécificités du poste :

Ouverture du mardi au dimanche service du midi en restauration et bar après-midi
Travail régulier en soirée
Possibilité de travail de nuit et jours fériés
Permis de conduire (souhaité)

Modalités du poste :

Statut Cadre au forfait jour
Poste en CDI
Période d'essai : 3 mois renouvelables
Rémunération envisagée : selon expérience entre 2 800€ et 3 200€ brut/mois- CCNEAC n°3226 IDCC 1285

Date d'embauche prévue : courant juin 2020

Date limite de candidature : 15 mai 2020

Merci d'adresser vos candidature avec référence Manager/CDI/PRENOM.NOM (lettre de motivation + CV) à adresser par mail à betty.toustou@halledelamachine.fr et landry.olivier@halledelamachine.fr
Entretien prévu début juin 2020.