

## **LES ATELIERS DU VENT**

**Collectif d'artistes disposant d'un lieu de création, de diffusion et d'expérimentation**

### **RECRUTE UN.E RESPONSABLE DE BAR ET DE SALLE POUR UN CDI à temps plein (35H/semaine)**

Date limite de dépôt des candidatures : 26 mai 2019

Entretien : entre le 03 et le 07 juin 2019

Prise de poste : CDI à partir 26 août 2019

CDD en extra envisagé selon disponibilité du 17 au 21 juin et/ou du 24 au 28 juin

### **PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION**

Les Ateliers du Vent se définissent comme un ensemble d'artistes, de techniciens et de citoyens engagés qui font vivre collectivement un lieu de création, de diffusion et d'expérimentations. Réunis autour d'un projet artistique, culturel et citoyen, les artistes et techniciens qui composent le collectif évoluent dans différentes disciplines (scénographie, théâtre, musique, conte, arts plastiques, mise en scène etc.) dans une volonté d'échange, de rencontre, et de partage.

Le collectif travaille dans une ancienne usine de moutarde située dans le centre de Rennes et rénovée pour un accueil du public en 2016. Le bâtiment comprend des ateliers privatifs et 700 mètres carrés d'espaces communs : salles d'expositions et de spectacle, espaces de travail mutualisés de construction, espace de bureaux, bar, restaurant. De plus, l'association déploie son projet sur un espace public où sont implantés 3 containers.

Les Ateliers du Vent ont inauguré un restaurant "La Cantine" et un bar à l'automne 2016. La Cantine et le bar sont ouverts tous les midis du lundi au vendredi. Le bar est ouvert tous les jeudi soir lors des buvettes et ponctuellement sur des événements. Conçu comme un lieu favorisant les rencontres et les croisements, le bar est la première porte d'entrée du lieu pour le public et doit de ce fait être un espace privilégié d'accueil.

Cette activité nécessite l'intervention d'un.e responsable de bar et de salle, qui, sous l'autorité du Conseil d'Administration de l'association et du détenteur de la licence 3, devra effectuer les missions suivantes :

### **DESCRIPTIF DES MISSION**

#### **Mission 1 : Gestion du bar de l'association**

- Gestion de l'espace bar (usages, rangement, organisation...)
- Gestion des approvisionnements et des stocks (choix des fournisseurs en cohérence avec les valeurs de l'association)
- Gestion des bénévoles et des salariés en extra lors des événements (évaluation des besoins, recrutement et encadrement - après autorisation de l'administratrice si contrat salarié)
- Participation à la politique tarifaire en lien avec l'administratrice et le Conseil d'Administration

#### **Mission 2 : Accueil et représentation de la dimension associative du lieu**

- Accueillir les publics de la cantine et du bar : présenter le lieu, son projet, sa programmation et soutenir une politique d'adhésion
- Prendre part à l'activité buvette et accompagner l'implication des adhérents
- Assurer un lien privilégié avec les équipes salariées, artistiques et techniques accueillies au bar

- Participer à la réunion d'équipe hebdomadaire en alternance avec le/la cuisinier.ère

### **Mission 3 : Gestion du service en salle au côté du. de la cuisinier.ère**

- Prise de commande, envoi des plats, débarrassage
- Plonge salle (la plonge cuisine est assurée par le/la cuisinier.ère)
- Ménage quotidien de la salle, du bar et des sanitaires
- Aide ponctuelle à la préparation des repas

### **Mission 4 : Facturation, encaissements et régie des paiements**

- Établissement des tickets de caisse (avec TVA)
- Gestion des encaissements (y compris chèque déjeuner)
- Comptage de la caisse, transmission des bordereaux de caisse
- Anticipation des besoins en fonds de caisse
- Mise en place et gestion des caisses lors des événements

## **EXPÉRIENCES SOUHAITÉES**

Expérience confirmée dans la tenue d'un bar et le service en salle  
Pratique confirmée de la tenue de caisse  
Expériences associatives

## **PROFIL**

Travail en autonomie  
Sens de l'accueil et aisance relationnelle  
Capacité d'encadrement d'équipes de bénévoles  
Convivial.e, dynamique, rigoureux.se  
Disponibilité le jeudi soir et ponctuellement en soirées et week-end  
Intérêt pour l'art et la culture  
Permis B apprécié

**Salaire brut mensuel** : 1 771,02 euros (Groupe 5, échelon 1 de la CCN des entreprises artistiques et culturelles)

**Volume horaire** : temps plein (35 heures semaine) tous les midis du lundi au vendredi + le jeudi soir + ponctuellement le soir et week-end en fonction des événements de l'association

**Avantages** : 7 semaines de congés payés , prise en charge des repas du midi, mutuelle employeur

Envoyer lettre de motivation et CV à l'attention de Mme La Présidente  
par mail uniquement : [administration@lesateliersduvent.org](mailto:administration@lesateliersduvent.org)

*NB : en parallèle, les Ateliers du Vent recrutent également un.e cuisinier.ère (responsable de la Cantine). Vous pouvez envoyer une candidature en binôme pour ces 2 postes si vous le souhaitez*