



La SCIC Ohé ! - le Bateau Ivre recherche son /sa Coordonnateur.trice Bar

Description de la structure et du poste : La SCIC Ohé ! est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif propriétaire de la salle de spectacles « Le Bateau Ivre » à Tours - 37000.

Distillerie culturelle, cette salle de spectacles, intégrant un bar culturel, est ouverte à tous les arts, à toutes les disciplines artistiques, à l'éducation populaire.

Pour en savoir plus sur notre fonctionnement : <https://www.bateauivre.coop/les-chaloupes-dohe/>

Le/la Coordonnateur.trice bar, sous la responsabilité du Conseil d'Administration, des coordinateurs, en étroite collaboration avec son binôme barmaid, les autres salariés et les sociétaires-bénévoles, sera chargé-e de réaliser les missions suivantes :

Mission principale : Le ou la coordonnateur.trice bar sera responsable la gestion financière et organisationnelle du bar et des relations internes et externes (clients, artistes, bénévoles, équipage, fournisseurs et partenaires). Il. Elle participera au développement des projets culturels de la SCIC.

Description détaillée du poste

1/ Généralités

Dans ses relations avec les sociétaires, les clients, les artistes et les spectateurs, il-elle imprimera une atmosphère chaleureuse au bar du Bateau Ivre. Il. Elle travaillera avec son binôme (Laurence), notre Barmaid salariée.

Il-elle organisera l'activité du bar, en lien avec la coordination et son binôme.

Force de proposition, engagé.e, doté.e d'un bon relationnel et d'une forte capacité à travailler en équipe, il-elle fidélisera la clientèle et développera le chiffre d'affaires.

Il-elle participera à la construction et faisabilité du projet culturel avec l'équipage (équipe de salariés)

Il-elle participera avec les sociétaires de la chaloupe bar au suivi du projet éthique du bar et de la petite restauration (produits locaux et/ou bio et/ou responsable) en participant aux réunions mensuelles.

Il-elle accompagnera les sociétaires bénévoles dans leurs missions

2/ Rôles

Le/la coordonnateur.trice du bar du Bateau Ivre sera garant-e :

- De la gestion organisationnelle et financière du bar
- De l'aménagement de la salle (variable selon les événements)
- Du service
- Des approvisionnements
- Des plannings des bénévoles (300 bénévoles annuels, environ 70 par mois)
- Du respect des règles d'hygiène et sécurité
- Du suivi et de la négociation des partenariats fournisseurs
- De la gestion événementielles des « hors les murs du Bateau Ivre » (Tous les événements qui se déroulent à l'extérieur de la salle).

3/ Tâches

- Suivi et gestion financière du bar avec les coordinateurs, le cabinet comptable et l'équipage.
- Accueil des clients et des équipes artistiques
- Préparation et service des boissons et de la petite restauration
- Facturation, encaissement, remise en banque.
- Approvisionnement, gestion des stocks, commandes
- Entretien et nettoyage des espaces
- Planning et formation des bénévoles (Outil Qoezion).

Savoir-être : Sens des responsabilités, capacités organisationnelles, relationnelles, prise d'initiatives, travail en équipe, dynamisme, autonomie et créativité. Sérénité face à la diversité des situations.

Connaissances requises :

Réglementation consommation d'alcools (licence IV)

Règles d'hygiènes HACCP

Connaissances techniques du matériel technique bar (tirage pression)

Gestion administrative et financière d'un bar

Connaissance du monde culturel et/ou coopératif

Connaissances souhaitées :

SSIAP1 ou connaissance de la réglementation ERP souhaités

Maitrise de l'anglais souhaitée

Connaissance du cadre légal RH

Formation VHSS

Conditions de travail :

Travail en après-midi, soirée et week-end, grande amplitude horaire de travail. 2 jours consécutifs de repos minimum.

Contrat CDI / 42H hebdo.

Salaire brut mensuel : 2583€ .

Convention collective nationale des entreprises du secteur privé du spectacle vivant.

Date de prise de fonction : octobre 2023

Date limite de candidature : 15 septembre 2023

Envoi CV et Lettre de motivation à : labobar.bateauivre@gmail.com