

Les Frigos – lieu alternatif, culturel et solidaire recrute un·une responsable bar / restaurant

Les Frigos – lieu culturel, alternatif et solidaire afin d’en faire un lieu d’innovation sociale émergent, ouvert aux acteurs locaux de l’économie sociale et solidaire (ESS). L’activité de ce lieu s’articule autour de la gestion d’un bar et d’un restaurant, de la programmation de concerts et spectacles et d’organisation d’actions culturelles. Cette guinguette s’installe du mois de mai au mois de septembre, il fait bon d’y venir en famille ou entre amis pour flâner, manger un morceau, boire un verre et surtout profiter d’une programmation de concerts, de spectacles, d’animations, d’ateliers, de conférences...

Description du poste

Sous l’autorité de la direction, en véritable professionnel·le dans votre domaine, le·la responsable bar / restauration est garant·e de la qualité de l’accueil de la clientèle et de la prestation bar et restauration dont il·elle a la responsabilité. Il·elle met en œuvre les principes de gestion en matière d’exploitation, de relations humaines et de commercialisation. Véritable bras droit de la Directrice, et en collaboration avec le chef de cuisine vous avez la responsabilité de la gestion opérationnelle de la guinguette (bar + restauration) et du management des équipes (dizaine d’employé·es).

- Développer la rentabilité de la guinguette en adéquation avec les objectifs fixés et les contraintes que peut traverser le secteur
- Maintenir et développer les relations clients/fournisseurs
- Suivre les marges opérées et commande en fonction, tout en s’assurant de la bonne livraison et du suivi des fournisseurs.
- Opérer et gérer les achats solides et liquides en cohérence avec l’affluence de l’établissement. Établir des inventaires mensuels. Faire un reporting des achats au service comptable en respectant les ventilations des produits.
- Établir les plannings et recruter son équipe en fonction des besoins.
- Participer à la construction des cartes boissons et des cartes nourritures en lien étroit avec la cuisine.
- Assurer le service opérationnel (mise en place/prise de commande/encaissement/servir les commandes)
- Contrôler et analyser, mensuellement, les coûts et dépenses en contrôlant les factures fournisseurs de son service afin d’assurer une bonne gestion de son budget
- Veiller au bon suivi first – in , first – out , aux relevés obligatoires et aux contrôles

Profil recherché

- +3 ans d’expériences confirmées dans le même poste
- Maîtrise des outils informatiques (Pack office, logiciel d’exploitation, Outlook).
- Maîtrise de la gestion administrative, financière et RH de son département.
- Maîtrise des règles HACCP et de sécurité.
- Avoir un sens aigu du détail
- Avoir d’excellentes qualités de meneur d’équipe et un fort relationnel en général
- Diplômé, dynamique, proactif, humble
- Esprit collaboratif et force de proposition

CDD d’une durée de 6 mois

Rémunération 2000 € bruts / mois

Prise de poste **mars / avril 2022** · Date limite de candidature **1er février 2022**

Lieu **8, en Nexirue · 57000 Metz**

Candidature (CV + lettre de motivation) à envoyer à **communication@deracinemoa.eu**
