

Le Grand Théâtre de Provence, salle de spectacle de 1380 places dédiée à la musique et à la danse, avec 90 représentations en moyenne et 115 000 spectateurs, organisateur du Festival de Pâques d'Aix en Provence, membre du GIE Acte, regroupement de plusieurs structures culturelles sur le territoire métropolitain, dénommé « Les Théâtres », recherche un(e) :

### **Directeur(rice) de la restauration**

Sous la responsabilité de la Direction et du Secrétariat Général, le Directeur(rice) de la restauration est en charge de la gestion opérationnelle et du développement commercial de l'activité des deux bars d'entracte et du restaurant du Grand Théâtre de Provence (Teddy bar d'une capacité d'environ 130 couverts)

Il est l'intermédiaire entre les unités qu'il anime et les services du Grand Théâtre Provence concernant l'élaboration, l'organisation et la mise en œuvre des prestations et services de restauration, ainsi que de la relation traiteur.

Les missions principales de ce poste seront les suivantes :

- Garantir la qualité de l'accueil dans les bars du Théâtre des spectateurs et des clients lorsque le Théâtre est en ordre de marche
- Définir la politique d'achat et de gestion des produits des bars, des cocktails organisés en interne ou pour le compte de clients et/ou spectateurs du Théâtre
- Assurer le suivi financier de l'ensemble des bars et restaurant du Théâtre
- Assurer le Management des équipes des bars des Théâtres (10 à 20 personnes en moyenne sur la saison)
- En étroite collaboration avec la Directrice du développement, assurer la prise en charge des événements, cocktails et soirées privatisées
- En étroite collaboration avec la Secrétaire Générale, élaborer une politique de restauration pour le grand public
- Elaborer et mettre en œuvre des offres adaptées (pour les différents points de ventes et événements), proposées à l'ardoise et susceptible d'évoluer en cours de service en fonction des stocks.
- Répondre à toute demande venant des services des Théâtres concernant la restauration et la relation traiteurs : Pots artistes, Achats catering artistes, Relations entreprises, Catering personnel des Théâtres et toutes demandes exceptionnelles.
- Assurer le suivi des stocks pour optimiser leurs rotations et limiter les pertes : élaboration d'une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations, élaboration de fiches techniques.
- Être garant du respect des procédures en matière d'hygiène et de sécurité.

### **Compétences recherchées :**

- De Formation Hôtelière, justifier avant tout d'une expérience de management réussie de plusieurs années dans la restauration commerciale voire collective.
- Une expérience traiteur serait un atout
- Maîtrise de l'anglais
- Détenir un permis d'exploitation de moins de 10 ans,
- Sens de l'organisation, capacité d'adaptation,
- Compétences et expériences requises en gestion opérationnelle d'équipes et gestion, reporting d'activités, utilisation d'un logiciel de gestion de stock ( de type GOMC)



**Type de Contrat / Durée du Contrat :**

- CDI
- Statut cadre au forfait jours- Rémunération selon profil et selon la grille salariale de la CCNEAC
- Travail en soirée, week-end et jours fériés
- Poste basé au Grand Théâtre de Provence à Aix en Provence.

Pour postuler : envoyer une lettre de motivation et un CV par mail à Isabelle BORT, Secrétaire Générale [isabellebort@legrandtheatre.net](mailto:isabellebort@legrandtheatre.net) et Nathalie Ollier, Directrice des Ressources Humaines [nathalieollier@legrandtheatre.net](mailto:nathalieollier@legrandtheatre.net)

**Date limite de dépôt des candidatures : 20 avril 2022**