

Le Grand Théâtre de Provence, salle de concert de 1380 places dédiée à la musique, à la danse et au cirque, avec 90 représentations, s'inscrit dans le projet « Les Théâtres » regroupant, à Aix, le Grand Théâtre, le Théâtre du Jeu de Paume, et à Marseille, le Théâtre du Gymnase-Bernardines. Une aventure ancrée dans la métropole Aix-Marseille-Provence, où chaque structure raconte son quartier, sa ville, son histoire et son évolution.

Le Grand Théâtre participe largement au dynamisme culturel de sa région, avec en propre, 110 000 spectateurs par an ; il contribue à l'attractivité d'une ville et d'un territoire de 300 000 habitants.

Le Grand Théâtre est également l'organisateur du Festival de Pâques, et de son volet territorial et social « Musique en partage ». Le Festival de Pâques, festival de musique classique à rayonnement international, c'est en quelques chiffres : 30.000 spectateurs, 21.000 places vendues, 24 concerts, 90% de taux de remplissage, 900 artistes reçus.

Parallèlement à son activité, le Grand Théâtre est également lieu d'accueil de congrès et de salons. Et aussi, il accueille tous les ans, au mois de juillet, une partie de la programmation du Festival d'Art lyrique.

Aujourd'hui, le Grand Théâtre de Provence cherche son/sa :

Adjoint(e) à la restauration

L'adjoint(e) évolue au sein du service bars et restauration, lequel est rattaché au secrétariat général et sous la direction du directeur des bars et des opérations.

Le service bars et restauration du Grand Théâtre de Provence a en charge la gestion du restaurant du théâtre (Le Teddy Bar) de sa cuisine et de sa terrasse, des bars du théâtre (un bar d'entracte et un bar extérieur éphémère), les jours de représentation et de location.

Ce service est en lien étroit avec les autres services du théâtre : service développement, production, afin de répondre à leurs divers besoins en matière de réception : catering artistes, réception mécènes, locations des lieux, pots artistes et autres demandes spéciales.

Dans ce périmètre, le service travaille en étroite collaboration avec la secrétaire générale du théâtre, afin de déterminer les meilleures stratégies selon les spectacles et événements programmés.

Sous l'autorité du directeur bars et restauration, l'adjoint(e) a en charge l'accueil des clients, le service en salle et aux comptoirs, la supervision de l'activité de la salle, des bars, de l'accueil des traiteurs.

L'adjoint(e) participe également à la coordination de l'équipe d'employés polyvalents bars et restauration, constituée majoritairement d'étudiants.

Les missions principales de ce poste sont les suivantes :

- Service aux bars d'entracte et aux espaces réception avant, pendant et après les spectacles, et plus largement à chaque fois que ces espaces doivent être ouverts, y compris pour des cocktails entreprises, des réceptions, des pots avec les artistes, des locations de salle, etc.
- Prise en charge du fond de caisse et du stock, facturations et encaissements, et fermeture de la caisse en fonction des besoins du service.
- Mise en place, nettoyage et rangement des espaces bars et réception
- Réception et petite manutention de marchandises ou de matériel liés au fonctionnement de ces espaces
- Assurer, lorsque cela est nécessaire, l'accueil et la coordination des prestations des traiteurs extérieurs
- Coordonner le travail de l'équipe bars et restauration, en collaboration avec le directeur de la restauration, pour assurer le bon déroulement du service, dans le respect des process demandés

- Participer aux réunions d'équipe et instaurer un climat de travail favorisant la motivation et la cohésion au sein du service
- Participer à l'éventuel recrutement des membres de l'équipe
- Participer à l'élaboration des plannings de l'équipe en fonction des spectacles et événements à venir
- Participer à la formation des membres de l'équipe restauration en étroite collaboration avec le directeur restauration

Les compétences recherchées sont :

Savoir-faire :

- Une expérience réussie en restauration
- Connaissance et respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- Connaissance et utilisation d'un logiciel de caisse et d'un logiciel de stocks.
- Respect des normes de qualité, de service, de sécurité et d'hygiène alimentaire (HSCP)
- La maîtrise de l'anglais est un plus

Savoir être :

- Sens de l'organisation, capacité d'adaptation et d'anticipation
- Sens de l'accueil et appétence pour la satisfaction du client
- Bonne tenue, ponctualité, rigueur
- Sens du travail en équipe et volonté de cohésion
- Gestion du stress

Conditions du contrat :

- CDI à temps partiel avec un volume moyen de 65 heures par mois
- Statut agent de maîtrise
- Temps de travail annualisé
- Comité d'entreprise
- Repas assuré sur place les soirs de spectacles
- Rémunération selon profil et selon la grille salariale de la CCNEAC.

Conditions particulières du poste :

- Horaires variables et modulables en fonction des besoins du service (réceptions marchandises, soirées/journées de spectacle)
- Travail soutenu lors des périodes de festivals
- Flexibilité des horaires, travail en soirée, weekends et jours fériés

Pour nous rejoindre :

Envoyer votre CV et lettre de motivation à Jonathan Maldonado, directeur des opérations, bars et restauration,
jonathanmaldonado@legrandtheatre.net