

LA CLEF RECRUTE :

Un(e) Chargé(e) de la Restauration, de la Logistique Bar & de l'Accueil des Artistes

Poste à pourvoir dès le mois de septembre 2023

ASSOCIATION

La CLEF (Association pour la Culture, les Loisirs et la Formation), porteuse des valeurs de l'Education Populaire, est un "pôle culturel et éducatif", transversal, pluridisciplinaire et multigénérationnel, associant de nombreuses activités culturelles et de loisirs à un projet artistique axé autour des musiques actuelles (rock, rap, reggae, pop, soul/funk...). La CLEF est un lieu de vie convivial, créatif et ouvert à toutes et tous, travaillant en lien étroit avec les acteurs du territoire. La CLEF en quelques chiffres : plus de 2 500 adhérents, une cinquantaine d'activités proposées, près de 100 spectacles (amateurs et professionnels) par saison, des répétitions d'une centaine de groupes dans ses studios, plus de 70 salariés (une vingtaine de permanents et une cinquantaine d'intervenants)... Plus d'informations sur : www.laclef.asso.fr

DESCRIPTION DU POSTE

Sous la responsabilité de la Direction et en lien direct avec les équipes techniques et de production, vous serez chargé(e) de :

La Restauration et le Catering :

- Elaboration et confection des repas-catering selon les régimes particuliers lors d'évènements divers (concerts, animations, résidences, vernissages, réunions associatives et partenariales, etc.).
- Organisation en autonomie de l'approvisionnement (commandes, achats, livraisons) et gestion des stocks.
- Relation et négociation avec les fournisseurs avec la volonté de développer un réseau local dans une démarche de développement durable.
- En appui de l'administratrice de production, étude des « riders » (contrats techniques spécifiant les besoins d'accueil) des équipes artistiques et négociations avec les producteurs et/ou artistes si nécessaire.
- Organisation du service et du rangement les jours d'évènements, avec l'aide de salariés et bénévoles présents.
- Préparation et entretien de l'espace restauration (cuisine, salle de repas et annexes) dans le respect des règles d'hygiène (normes HACCP).
- Gestion du stock et de l'approvisionnement des loges artistes les jours de concerts.
- Restauration public ponctuelle pour d'autres événements : petites collations à concevoir type « snack ».
- Prévision et mise en place d'accueil café ou petits déjeuner pour des formats résidences d'artistes ou réunions.
- Suivi des dépenses et des factures en lien avec le service comptabilité.

Le Bar :

- Supervision et développement de la gestion et du fonctionnement de l'espace bar en lien avec la production le calendrier des spectacles et événements : mise en place, gestion des stocks, commandes.
- Mise en œuvre et suivi des réglementations relatives à la vente de boissons, et d'hygiène (normes HACCP, licence débit de boisson).
- Entretien de l'espace bar et de l'ensemble du matériel technique.
- Relation et négociation avec les fournisseurs avec la volonté de développer un réseau local dans une démarche de développement durable.
- Suivi des dépenses et des factures en lien avec le service comptabilité.

Missions complémentaires et vie associative :

- Accompagnement et coordination des bénévoles notamment sur les missions d'accueil artistes, de préparation des repas et de service au bar.
- Développement potentiel de projets notamment guigulette estivale : participation à la conception et mise en œuvre du projet.
- Participation possible à d'autres projets de la structure.
- Participation à la vie de l'association (Assemblée Générale, réunions transversales etc.)

DESCRIPTION DU PROFIL RECHERCHE

- Vous maîtrisez les techniques de préparation, de mise en valeur et de conservation des aliments.
- Vous connaissez les procédures et textes réglementaires relatifs à l'hygiène et l'alimentation.
- Vous possédez des qualités d'écoute et de dialogue, le sens du travail en équipe et de l'accueil des publics et artistes.
- Vous avez de la rigueur, de la disponibilité, des qualités d'organisation, d'anticipation ainsi qu'un esprit d'initiative, de bonnes capacités d'adaptation et de créativité.
- Vous êtes intéressé(e) par le secteur des musiques actuelles et avez à cœur de participer à dynamiser la vie d'un lieu ; une expérience similaire dans un lieu de musiques actuelles serait un plus.

QUALITES REQUISES

- Organisation, autonomie, anticipation, rigueur, sens de l'initiative.
- Sens du travail en équipe, capacité à travailler avec des interlocuteurs variés.
- Capacité d'analyse, de synthèse et de prise de recul.

CONDITIONS DU POSTE

- Type de contrat : **CDI** à temps plein
- Rémunération : **Groupe B** de la Convention Collective Nationale ECLAT – 2049 Brut + Tickets restaurant + Mutuelle

Avantages :

- *Congés supplémentaires offerts (dont vacances de fin d'année).*
- *Parking privé à disposition.*
- Participation financière à des activités sportives et culturelles.
- Cours de Fitness/Danses & Concerts/Spectacles gratuits.

Poste à pourvoir dès septembre.

Envoyer dossier de candidature - *par mail uniquement* - à :

contact@laclef.asso.fr

[*Pour plus d'informations contactez Marthe Lefebvre au 07 49 43 36 33*](#)

