



Fiche de poste

Coordinateur.ice Lieu de Vie

Région : Auvergne-Rhône-Alpes
Département : 38 - Isère
Type de métier : Responsable bar
Type de contrat : CDI
Temps de travail : 35h / semaine
Niveau de rémunération : Groupe 4 échelon 1 de la CCNEAC
(Convention Collective Nationale des Entreprises Artistiques et Culturelles)

Présentation de la structure

La Bobine est un lieu culturel au service des droits culturels. Lieu de vie et de rencontre entre musicien.ne.s amateur.e.s, professionnel.le.s, vie associative et public, ce lieu culturel participatif fonctionne grâce à une équipe de 20 salarié.e.s et de 120 bénévoles.

Le lieu de vie fait partie intégrante du projet associatif et culturel. Au cœur du parc Paul Mistral, il propose, dans un cadre culturel, un bar et un restaurant comme des espaces de rencontre et de convivialité, vitrines du projet associatif et culturel et à la croisée de ses activités. En cela la qualité de l'accueil est primordiale. Il se doit d'être ouvert à tous et toutes, non discriminant envers toutes les personnes accueillies. Espace ouvert sur son territoire, il met en avant les initiatives et la richesse des acteurs locaux. En cela, il participe aux dynamiques locales valorisant particulièrement celles socialement et écologiquement responsables : produits bio et/ou locaux, cuisine végétarienne...

Ouvert du mardi au samedi, de 12h à 2h, tous les midis dans une configuration de **Restaurant**, et tous les soirs dans une configuration de **Bar**, il est aussi en charge de la préparation du **catering** pour l'accueil des artistes et des bénévoles lors des événements de la Bobine.

L'équipe du lieu de vie est constituée de 7 permanent.e.s en plus du/de la coordinateur.ice et est complétée en haute saison par l'embauche de saisonnier.e.s.

L'association fonctionne selon des modèles de gouvernance partagée et de participation inspirés de la sociocratie.

Missions du poste

Le.a Coordinateur.ice du lieu de vie est chargé.e de la gestion humaine, commerciale et logistique du Bar, en lien étroit avec la Coordination générale et l'équipe salariée. Il.elle est responsable du fonctionnement du bar et des équipements, de la coordination des équipes salariées, de la gestion financière et de son projet, de la tenue des objectifs de l'association.

Le projet fonctionnant en auto-organisation sur les principes de la sociocratie, il.elle est garant.e des procédures participatives et du respect des valeurs fondamentales de l'association. La gouvernance en sociocratie est un réel choix politique de l'association. Il.elle devra donc porter une posture coopérative dans sa coordination et dans son organisation avec les diverses équipes. Lutter contre les dominations, définir les enjeux, construire la mobilisation, accompagner l'apprentissage, activer et veiller à une communication sereine dans la structure sont les fondamentaux de cette posture.

Descriptif des missions

Animation de l'équipe salariée du bar et du restaurant

Afin de maintenir un cadre de travail agréable, un relationnel sain avec et entre les équipes et la cohérence, le bien-être et l'empouvoirement de l'équipe salariée, la coordination du lieu de vie doit :

- Mettre en place des actions et des formations pour lutter contre toutes les formes de discrimination.
- Identifier les problèmes vécus par les salarié.e.s afin de proposer des solutions appropriées.
- Mettre en place des temps pour créer du lien entre les salarié.e.s

Dans ce cadre, ses missions d'animation de l'équipe salariée consistent plus particulièrement à :

- Organiser le travail des salarié.e.s du bar et du restaurant.
- Veiller au bon déroulement des réunions et des cercles (en adoptant une posture de gouvernance partagée assurant le fonctionnement sociocratique de l'association) et garantir la mise en œuvre effective des décisions prises collectivement lors des réunions.
- Être responsable de soirées / d'évènements
- Service au bar à minima un soir/semaine
- Veiller au bon déroulement des réunions d'équipe et des Journées Salarié.e.s dans le cadre de la

sociocratie

- Organiser et animer les Cercles bar et restaurant
- Organiser le recrutement des salarié.e.s du bar et du restaurant
- Accueillir et accompagner les nouveaux.elles salarié.e.s du lieu de vie recruté.e.s, dans leur intégration des valeurs du projet et leur maîtrise des outils d'intelligence collective.
- Veiller au respect de la qualité de vie au travail, des normes d'hygiène et de sécurité, du respect du règlement intérieur et du protocole de lutte contre les violences et harcèlements sexistes et sexuelles, rédige et met à jour la partie lieu de vie du DUERP.

Pilotage économique et logistique du bar et du restaurant

- Élabore, crée et met en place une stratégie commerciale.
 - Alimente les outils de suivi budgétaires du bar et du restaurant participe à leur amélioration afin de produire des analyses financières et commerciales.
 - Suit les procédures de gestion et les indicateurs nécessaires au suivi de l'activité avec l'équipe salariée.
 - Co-garant du bon fonctionnement du projet commercial en lien avec la Coordination générale et le Conseil d'Administration
 - Organise la gestion des caisses : préparation et vérification quotidienne, correction et finalisation, suivi des fonds de caisses, gestion des anomalies et pannes.
 - Collecte les informations et rédige les parties dédiées aux activités du lieu de vie dans le rapport d'activité annuel, participe à l'élaboration des modalités d'évaluation, des bilans et des activités de celui-ci avec les équipes bénévoles et salariées.
 - Participe à la recherche des fonds nécessaires au fonctionnement et à l'investissement avec l'équipe salariée.
 - Propose une grille tarifaire en adéquation avec l'équipe salariée, et dans le respect des valeurs de l'association
-
- Gère les contrats fournisseurs et négocie des prix et produits avec les prestataires
 - Est responsable du respect du cadre budgétaire défini par l'association pour les activités concernées
 - Propose de nouveaux produits et fait évoluer les cartes du bar et du restaurant, avec les équipes salariées, et dans le respect des valeurs de l'association
 - Coordonne les commandes et la gestion des stocks du bar et du restaurant
 - Coordonne la réception des marchandises dans la journée
 - Coordonne les prestataires extérieurs et l'accueil public en fonction des événements
 - Fait les inventaires mensuels
 - S'assure du bon fonctionnement et de l'entretien du matériel utilisé par le bar et le restaurant et fait remonter les besoins ponctuels (gestion de stocks, commandes)
 - Gère le matériel du bar et du restaurant : frigos, lave-verre, machine à glaçon, chambre froide, tireuses

Programmation de l'animation du lieu de vie

- Participe à la programmation de l'animation du lieu de vie, en lien avec les équipes culture, bar, restaurant
- Participe à la création d'un lieu de vie accueillant et convivial
- Collecte les éléments nécessaires à la communication,
- Participe à l'accueil des équipes et à la coordination des animations avec les équipes salariées et bénévoles.

Connexes

- Participe aux évènements organisés par l'association.
- Contribue à la réalisation des bilans qualitatifs et quantitatifs.
- Participation aux activités de la structure selon les besoins.
- Participe aux travaux du secteur.
- S'inscrit dans une démarche d'amélioration continue de la structure.
- Peut participer à l'accueil du public.

PROFIL RECHERCHÉ

Savoir être

- Capacité d'écoute, de médiation et de travail en équipe.
 - Capacité à travailler de manière collaborative et participative.
 - Capacité d'organisation, de rigueur et de méthode.
 - Capacité d'analyse et de synthèse.
-
- Sens de l'initiative, force de proposition.
 - Sens des responsabilités et esprit de décision.
 - Sensibilité au principe de la gouvernance partagée.
 - Sensibilité au champ culturel, notamment les musiques actuelles et/ou le spectacle vivant.

Savoir faire

- Capacité rédactionnelle.
- Maîtrise des outils bureautiques (en particulier des outils de tableur Excel, Libre Office Calc, etc.).
- Maîtrise des outils budgétaires et administratifs.
- Connaissance en gestion comptable et financière.
- Connaissances en droit du travail et comptabilité.

Expérience souhaitée : sur poste similaire

Conditions d'exercice

- Travail au sein d'un établissement culturel, en autonomie et en équipe
- Poste de travail en open space
- Horaires réguliers de journées en semaine, avec amplitude variable en fonction des activités : une ou deux soirées par semaine, occasionnellement le week-end
- Temps de travail annualisé
- Participation à la gouvernance partagée de la Bobine via les cercles bar et restaurant
- Avantages sociaux : tickets-restaurants, droits FNAS, droits CSE (congé menstruel, aide au déplacement écologique, aide aux loisirs...).