



La Fabrique des producteurs cherche son **responsable catering restauration** pour un festival culturel de 2 mois.

La Fabrique des Producteurs structurée en coopérative, a établi son QG à la Super Halle d'Oullins en reprenant le côté restaurant depuis octobre 2015. Composée d'une activité de restauration traditionnelle et d'une restauration itinérante dans l'événementiel, l'équipe est composée de 3 personnes : 1 chef de cuisine, 1 cuisinier et 1 responsable gestion et restauration.

Qualité, fraîcheur, circuit court, cuisine responsable sont les valeurs que nous soutenons.

Dans le cadre d'un festival culturel situé à Lyon, les gérants Maud et Nicolas cherchent un.e co-équipier.e qui sera principalement en charge de la régie catering (restauration des artistes et personnels administratifs).

Le(la) Responsable de Catering supervise toutes les activités de restauration dans le cadre du festival (repas catering, pot de 1ere spectacle, plateaux repas nuit, demandes spécifiques...). Il ou elle est garant(e), en collaboration avec le Chef opérationnel gérant, de la qualité du service fournis aux personnels et artistes du festival.

Véritable régisseur catering, il (elle) est en contact direct et avec l'ensemble de la production du festival et travaille en étroite collaboration avec le Chef opérationnel afin d'assurer l'organisation des équipes, les planning, la logistique, le suivi administratif, rh et comptable.

Description du poste et missions

Missions

- ↪ Assurer la gestion logistique entre la production du festival et l'équipe opérationnelle
- ↪ Manager l'ensemble des équipes salle, production culinaire et plonge
- ↪ Garantir la satisfaction du client et la qualité du service rendu
- ↪ Participer à l'élaboration de l'offre commerciale de restauration en collaboration étroite avec le Chef de cuisine, directeur des opérations
- ↪ Gestion de la relation commerciale fournisseur des prestations de restauration
- ↪ Gestion des Achats fournisseurs (consommables/boissons)

Activités principales

Gestion logistique, administrative et ressources humaines

- ↪ Interlocuteur principal face à l'équipe administrative du festival
- ↪ Tenue des chiffres catering, riders artistes
- ↪ Etablir le lien avec les équipes opérationnelles
- ↪ Adaptation de l'offre de service en fonction de la demande
- ↪ Contrôler et évaluer la qualité du service rendu
- ↪ Relation commerciale et gestion : rédaction des devis, suivi relation client, facturation, élaboration des tableaux de bord de suivi des ventes (hebdomadaire)
- ↪ Assurer le suivi des bons de commande du marché pour la facturation
- ↪ Relation avec les fournisseurs Achat : vérification des factures, transmission au Grap
- ↪ Suivi RH avec le Grap
- ↪ Relation avec le GRAP : support back office RH, compta, informatique

Management

- Force de proposition pour l'organisation du catering et des événements hors catering
- Coordination du travail des équipes, potentiellement internes et externes
- Établissement du planning du personnel
- Délégation et/ou supervision de la répartition des tâches quotidiennes

- Accueil et intégration du personnel
- Traitement des problèmes et des conflits clients et/ou collaborateurs
- Communication et lien entre les équipes

Achats/approvisionnements

↳ Réalisation des achats/commandes pour une partie des fournisseurs (consommables, boissons, brasserie, hygiène HACCP)

↳ Faire des achats en direct chez les fournisseurs si besoin

Opérationnel

↳ Effectuer le service catering ou réception

Profil recherché

Qualités requises :

- Autonomie, réactivité, capacité d'adaptation, gestion des imprévus, initiative, anticiper les dysfonctionnements
- Très bon relationnel avec la clientèle, Adapter son comportement à la diversité des attentes de la clientèle
- Gestion des priorités
- Efficacité, rigueur
- Évaluer les ressources matérielles et humaines nécessaires à la bonne marche des prestations de restauration
- Faire circuler l'information
- Négocier avec des interlocuteurs divers aux intérêts pouvant être divergents
- Être à l'écoute du personnel et de la clientèle
- Savoir vivre en groupe / Capacité à travailler en coopération
- Disponibilité et implication
- Bonne condition physique nécessaire (manutention, travail debout)
- Connaissances et sensibilités au bio, à l'agriculture locale et aux régimes alimentaires spécifiques

Qualifications :

Expérience souhaitée dans l'événementiel. Une expérience en restauration et/ou traiteur est également un atout majeur pour ce poste.

Aisance/Connaissance de l'outil informatique est nécessaire. Permis B - Maîtrise de l'anglais souhaitée.

Conditions salariales

CDD d'une durée de 2,5 mois, à compter du 15 mai 2017. Durée de travail hebdomadaire - 35h (variable)

Rémunération 1500€ net / mensuel

Horaire de travail : A définir ensemble - Travail principalement en journée mais peut-être amené à travailler le soir.

Congés 2 jours de repos consécutifs.

Réponses attendues jusqu'au 5 mars 2017.

Entretiens entre le 13 et le 17 mars dans nos locaux à la Super Halle d'Oullins.