



Le CDN recherche son / sa Chargé·e du bar et de la restauration

CDD de remplacement à plein temps 35h • Date limite de candidature : 5 juin 2024
Prise de fonction : fin août 2024 / Fin de contrat : 4 juillet 2025.

Le Centre Dramatique National de Normandie-Rouen est un établissement dédié à la production et à la diffusion d'œuvres de spectacle vivant situé sur trois sites implantés dans les villes de Rouen, Petit-Quevilly et Mont-Saint-Aignan.

Codirigé depuis octobre 2021 par les marionnettistes et metteur·se en scène, scénographes, **Camille Trouvé & Brice Berthoud (Les Anges au plafond)**, le CDN s'engage dans la production, la programmation et l'accompagnement de spectacles auscultant notre société dans ses dimensions politiques, économiques et sociales. Depuis les récits intimes jusqu'aux grandes épopées, les interrogations de notre époque sont au cœur du projet, qu'elles soient portées par l'émergence artistique ou par les œuvres de répertoire. L'écoresponsabilité et les grands enjeux environnementaux sont également l'une des priorités du projet Vivant ! porté par la structure.

Durant la saison 2024-2025, le CDN de Normandie-Rouen accueillera une trentaine de spectacles pour cinquante représentations ainsi qu'un grand nombre d'artistes en résidence dans les trois sites qu'il exploite.

Le CDN dispose de trois bars en exploitation au grès de la programmation dans chacun de ses théâtres : Le Coup de Foudre au Théâtre de la Foudre de Petit-Quevilly, Le bar du Théâtre des Deux-rives à Rouen, Le bar de l'Espace Marc-Sangnier à Mont-Saint-Aignan.

L'accueil du public revêt une dimension centrale dans le projet d'établissement.

Missions générales du poste :

Le·la chargé·e de la restauration et du bar assure, avec le soutien des vacataires, le service au bar au moment des représentations et durant les divers événements de la saison du CDN. Il·elle est responsable de la bonne tenue et de l'approvisionnement en boissons et en petite restauration et élabore la carte des produits proposés à la vente dans le respect du projet d'établissement (écoresponsabilité et qualité).

Il·elle travaille au sein du Pôle publics sous la responsabilité de la Secrétaire générale de l'Etablissement.

Gestion du bar

Assurer, avec le soutien des vacataires, le service au bar au moment des représentations et durant les divers événements de la saison du CDN :

- Installer et remettre en ordre les locaux et le bar ;
- Rendre chaleureux les espaces (fleurs, décoration...)
- Accueillir les client·es et prendre les commandes ;
- Préparer et servir les boissons et la petite restauration vendue au bar, servir les client·es au comptoir ;
- Procéder à l'encaissement des consommations ;
- Effectuer la plonge et le nettoyage du bar ;
- Suivre l'état des stocks, passer commande auprès des fournisseurs.

Restauration

- Choisir les fournisseurs ou prestataires pour les repas, établir les bons de commande, suivre les commandes ;
- Organiser, coordonner et assurer, en lien avec le·la chargé·e d'accueil artistes les repas des équipes artistiques et techniques accueillies dans le cadre de la programmation ou en résidence ;
- Organiser, coordonner et assurer, en lien avec la personne concernée, la restauration sur les événements spécifiques (Midis de...)
- Coordonner l'occupation et la tenue des bars avec leurs autres utilisateur·rices ;

Administration, suivi des stocks et de la maintenance

- Gérer une régie de dépenses et de recettes ;
- Etablir des décomptes de recettes du bar, les transmettre à la comptabilité ;
- Tenir la caisse, s'assurer de sa mise en sécurité ;
- Tenir le budget de dépenses du bar ;
- Suivre l'état des stocks du bar, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes ;
- Réaliser les courses pour l'approvisionnement du bar ;
- Suivre de l'état du bar, planifier, en lien avec le service technique les petits travaux à réaliser ;
- Tenir l'inventaire du matériel, formuler les demandes d'achat à l'Administrateur.

Gestion d'équipe

- Planifier, en lien avec la Secrétaire générale, l'activité du bar durant la saison ;
- Prévoir le personnel nécessaire à l'exploitation du bar (personnel pour ranger les stocks et faire les inventaires, pour recevoir les livraisons, personnel de service au bar) ;
- Coordonner le travail des équipes du bar, chef·fe d'équipe le cas échéant.

Compétences requises

- Permis de conduire B ;
- Capacité de gestion de planning ;
- Bonne connaissance des outils informatiques de base (en particulier Outlook et Excel).

Qualités requises

- Capacité relationnelle en face à face et au téléphone ;
- Capacité de négociation, d'organisation et d'anticipation ;
- Capacité à travailler en équipe ;
- Réactivité ;
- Autonomie ;
- Sens de l'accueil ;
- Des disponibilités sont demandées régulièrement en soirée et les week-ends.

Statut, rémunération et avantages salariaux

- Contrat à durée déterminée à plein temps de la fin août 2024 au 4 juillet 2025. Statut agent de maîtrise, groupe 5 de la CCNEAC (35h hebdomadaires) ;
- Rémunération selon la grille de la convention collective nationale des entreprises artistiques et culturelles (CCNEAC) et expérience ;
- Prime annuelle « Syndeac » (au prorata de la durée du contrat de travail), mutuelle, chèques restaurants, l'abonnement de transport (réseau métropolitain Astuce) est pris en charge à 100%.

Modalités de candidature :

- Envoyer CV et lettre de motivation à l'attention de Charlotte Flament par mail uniquement **avant le 5 juin 2024** à l'adresse recrutement@cdn-normandierouen.fr.
- Les entretiens des personnes présélectionnées se dérouleront à Rouen entre le 12 et le 20 juin 2024.

Pour plus d'informations
www.cdn-normandierouen.fr



Théâtre des deux rives

Siège social du CDN
48 rue Louis Ricard
76000 Rouen



Théâtre de la Foudre

Rue François Mitterrand
76140 Petit-Quevilly



Espace Marc Sangnier

Rue Nicolas Poussin
76130 Mont-Saint-Aignan

www.cdn-normandierouen.fr

Standard | 02 35 89 63 41

Billetterie | 02 35 70 22 82