

Localisation du poste : Tremargad Kafe, Association La Pépie à TREMARGAT
Quotité du poste : 28 heures

Poste en : CDD de 6 mois (reconductible)

Diplôme minimum requis : expérience sur un poste similaire souhaitée
Permis B requis

Rémunération : SMIC

Ce poste demande de la gestion, de la tenue de bar, ainsi que de la coordination entre les différents acteurs de l'association.

Les tâches principales sont :

Assurer l'approvisionnement, la mise en place et le service au bar en intervenant dans les conditions optimales d'hygiène et de sécurité.

Accueillir le client : être souriant et à l'écoute.

Transmettre les informations importantes aux collègues et/ou membres du bureau.

Assurer la formation de nouveaux collègues au besoin, ainsi que de nouveaux bénévoles et les accompagner dans les débuts.

Etre présent lors des temps de réunion (compris sur le temps de travail).

L'activité du barman au sein de l'association s'organise autour de sept commissions :

1. Commission bar

Gérer les stocks, les commandes et les réapprovisionnements des produits.

Suivre l'évolution des tarifs et alerter le bureau en cas d'augmentation.

Innover, proposer de nouvelles boissons et de nouveaux produits.

Etre force de proposition afin d'améliorer le service.

2. Commission Animations

Rechercher et programmer, puis communiquer autour des animations proposées au sein de l'établissement en partenariat avec les membres de la commission.

Réaliser des outils de communication (affiches, réseaux sociaux, tenue du site internet)

Gérer les échanges avec les artistes et intervenants (mail, téléphone,...)

Accueillir les artistes et intervenants

Préparation des repas des artistes et courses

Préparation de la salle de concert

Nettoyage de la cuisine après les activités

Gestion des évènements réguliers, comme par exemple les apéros huitres (appel à bénévoles, commandes)

3. Commission comptabilité

Réaliser un bilan et une comptabilité journalière.

Gestion des factures.

Etablir la fiche du bilan financier après chaque concert, activité ou événement.

Être au fait des comptes annuels de l'association.

4. Gestion administrative et Espace de Vie Sociale

Accueillir et informer les gens de passage (point accueil, informations).
Répertorier les animations relevant de l'EVS.
Etre force de proposition pour des animations relevant de l'EVS.
Être à l'écoute des initiatives d'habitants.
Construire le dossier EVS (bilan, activités et compte)
Prendre des photos lors des événements.
Maintenir le rangement des documents (papiers et informatique)

5. Commission bénévolat

Encourager le bénévolat
Rappeler les créneaux à prendre.
Encadrer, former et garantir de bonnes conditions pour leurs créneaux.
En partenariat avec les membres de la commission :
Coordonner la présence des bénévoles.
Réaliser des supports et modes d'emploi pour faciliter la venue des bénévoles (aide mémoire).

6. Commission Gîte

Réservations à enregistrer sur FRAMAGENDA et accueil du gîte.

7. Commission travaux

Formuler vos demandes auprès de la commission travaux au besoin puis faire établir des devis auprès des artisans.

Pour exercer au mieux son métier, le responsable de bar doit posséder les compétences suivantes :

1. Compétences techniques et fonctionnelles

Faire preuve d'autonomie et de sens d'initiative
Organiser son poste de travail
Organiser le travail d'une équipe bénévole

2. Compétences relationnelles

Gout pour l'accueil et les relations publiques
Créer une ambiance conviviale
Renvoyer par son comportement et sa présentation générale, une image positive et adaptée de l'établissement et du métier
Savoir alerter ou traiter en direct avec diplomatie tout évènement indésirable
Travailler en concertation et complémentarité avec l'ensemble du personnel (collègue et membres du bureau)