

Le Théâtre du Loup recherche

UN.E RESPONSABLE DU BAR À 35% annualisés

Le Théâtre du Loup occupe une place singulière dans la vie culturelle genevoise. Il est né de l'engagement de la Compagnie du Théâtre du Loup qui, après 15 ans de réalisations nomades a utilisé sa force créative pour édifier, en 1993, une maison, devenue aujourd'hui emblématique. Prioritairement un lieu de création théâtrale, le Théâtre du Loup coproduit et accueille des compagnies indépendantes genevoises et romandes et collabore avec de nombreux festivals. Il propose dix à douze spectacles par saison distribués sur une centaine de représentations. Au cours de ces années, il n'a cessé de développer des projets prospectifs tels une école de théâtre et un musée-dépôt, le Muzoo.

Description de la fonction

Assurer l'organisation et la mise en œuvre du bar (buvette) du Théâtre du Loup. Soigner l'accueil et le service des spectateur.ices du foyer du théâtre en général et de la buvette en particulier les jours de représentation. Le.la responsable du bar est intégré.e à l'équipe permanente du théâtre, à ce titre, iel participe aux réunions d'équipe hebdomadaire.

Missions et responsabilités

- Organiser et mettre en œuvre du bar ;
- Se porter garant.e de la mise en place et du respect des normes d'hygiène ;
- Réaliser le planning d'ouverture du bar et recruter le personnel nécessaire (extras) en fonction de l'affluence ;
- Être présent.e à chacune des représentations pour l'ouverture et la tenue du bar (ouverture publique : 1h avant, pendant et environ 1h après les représentations) et pour l'ouverture plus tardives lors des premières et d'événements exceptionnels (environ 3 à 4 par an) et assurer la fermeture du théâtre.
- Gérer et superviser les stocks, les commandes et le réapprovisionnement du bar ;
- Se porter garant.e de l'intégralité et de la mise sous clé de la recette et du fonds de caisse ;
- Décompter et encaisser les ardoises contractées durant les répétitions et les exploitations de spectacles ;

Activités principales

Tenue et mise à jour de la carte (petite restauration & boissons), commande de boissons, achats et confection de nourriture, approvisionnement des frigos, tenue de la buvette et service, mise en place et entretien de l'espace, plannings des équipes de la buvette, gestion des déchets, maintenance des installations, etc.

Profil recherché

Être à l'aise avec l'accueil et le contact avec le public
Bonnes compétences organisationnelles et de gestion d'équipe
Aimer travailler en équipe
Expérience de service

Sont des atouts :

Expérience à un poste de responsable de bar/buvette
Formation de base en hygiène
Être détenteur.ice d'une patente

Salaire calculé sur une échelle brut allant de 5'700 CHF à 6273 CHF (base de calcul du 35%) en fonction de l'âge et de l'expérience

Entrée en fonction fin août / début septembre 2024 pour un CDD d'un an, renouvelable.
Une période de prise en main avec le responsable actuel sera convenue entre le 18 et le 21 juin prochain.

Toute personne intéressée est priée d'envoyer par courriel une lettre de motivation, un CV et certificat de travail (le cas échéant) **avant le lundi 20 mai 2024** à l'adresse admin@theatreduloup.ch
Le cas échéant, les entretiens auront lieu idéalement la semaine du 3 au 7 juin 2024.