



CUISINIER.ÈRE (chargé.e du catering)

L'association LIMACE (Ligérienne de Musiques ACTuelles) gère le fil, Scène de Musiques ACTuelles sur le territoire stéphanois depuis son ouverture en 2008 dans le cadre d'un contrat de Délégation de Service Public avec la Ville de Saint-Étienne. Doté de 2 salles de concerts d'une capacité de 1200 et 250 places, de 3 studios de résidence pour artistes dont l'un équipé en studio d'enregistrement, le fil accueille entre 45000 et 50000 spectateurs par an, 250 artistes en moyenne de l'amateur au professionnel pour environ 110 levers de rideaux. Une soixantaine de groupes sont accueillis dans les studios chaque année pour autant de journées de résidences scéniques. L'action culturelle et l'éducation artistique demeurent un élément majeur du projet de la LIMACE avec près de 400 élèves engagés dans des ateliers de création.

1 | RAISON D'ÊTRE DE L'EMPLOI

Le fil accueille donc environ 100 manifestations par an (concerts, résidences...). Environ 60% de ses manifestations sont produites ou coproduites directement par la LIMACE. Dans ce cadre, nous avons l'obligation contractuelle de nourrir les équipes travaillant sur la date.

Le fil réalise également des MAD, des locations ou des privatisations et dans ce cadre, le.a chargé.e de restauration et de l'accueil artistes peut être amené.e à réaliser tout ou partie du catering.

Outre les obligations contractuelles, la LIMACE souhaite pouvoir offrir à ses hôtes un accueil de qualité : des loges agréablement agencées, du thé, café et une légère collation à disposition tout au long de la journée et surtout un moment de convivialité entre les artistes accueillis et l'équipe du fil.

De plus, le.a chargé.e de restauration et de l'accueil artistes sera également amené.e à réaliser les caterings pour des groupes accueillis en résidences.

Il.elle aura également en charge la coordination des interventions des bénévoles et des extras, de maintenir le lien avec eux et de leur proposer des ateliers culinaires.

Il.elle devra mettre en place des actions de développement durable au sein du catering : acheter en vrac ce qui est possible, travailler avec des fournisseurs en circuit-court, tri des déchets.

2 | MISSIONS PRINCIPALES

A / Fonctionnement :

- Élaboration en lien avec l'administration des plannings concernant les caterings et l'accueil artiste en général
- Évoquer avec sa N+1 et la personne en charge des bénévoles les points de forces ou de faiblesses du bénévolat et proposer des modifications s'il y a lieu.
- Solliciter les prestataires extérieurs en cas de besoin et assurer le suivi de la prestation.
- Travail en collaboration avec le chargé du bar sur une offre de snacking lors des soirs de concert.
- Réalisation et gestion des bilans financiers (coût date/date- résidence/résidence)
- Accueil des productions
- Réaliser le suivi de maintenance du matériel de restauration
- Assurer une hygiène impeccable des lieux

B / Le catering :

- Élaborer un menu équilibré et réalisé dans la mesure du possible à base de produits frais en fonction du budget imparti
- Faire les courses nécessaires à l'élaboration dudit menu (véhicule fourni)
- Achat et gestion des stocks

Le jour du concert :

- Préparer un buffet café et thé à disposition des artistes et techniciens toute la journée.
 - Préparer les repas
 - Assurer le service (buffet d'entrées et plat chaud servi à l'assiette). Une aide bénévole ou contractuelle sera envisagée en fonction du nombre de repas servis.
- Référent pour les extras et l'équipe bénévole des caterings dans le cadre des exploitations, réalisation des briefs et débriefs de soirées, et être garant de la réalisation des tâches. Débarrasser, remettre en ordre l'espace catering (vaisselle, rangement, poubelle).

C / Les loges :

- Achat et gestion des stocks de boissons et friandises affectés aux loges en lien avec l'administration
- Gestion des serviettes et torchons en lien avec la technique

Les jours de concert :

- En lien avec le régisseur général, affectation des loges aux artistes.
- Installer les serviettes, draps de douche et produits d'accueil (savon...)
- Installer les boissons et friandises en fonction des riders (après validation par l'administration)
- Inspection tout au long de la journée de l'état des loges.

D / Missions transversales :

- Évaluation des économies réalisées avec les différents fournisseurs sur une saison,
- Appréhender et mettre en place des actions de développement durable au sein du catering (ex : acheter en vrac ce qui est possible, travailler avec des fournisseurs en circuit-court, etc.)
- Mise en place et gestion d'ateliers culinaires avec les bénévoles

3 | PROFIL RECHERCHÉ

- CAP Cuisine et/ou expérience confirmée dans le milieu de la restauration
- Connaissances des procédures et textes réglementaires relatifs à l'hygiène
- Qualités d'écoute et de dialogue, sens du travail en équipe et d'accueil des publics et des artistes
- Capacités d'animation et de gestion d'une équipe bénévole
- Connaissance des logiciels de bureautique (excel, word, mail, etc.)
- Rigueur, autonomie, sens de l'organisation, de la planification et de l'anticipation
- Capacités d'initiative, d'adaptation et de créativité
- Aisance relationnelle.
- Intérêt pour les musiques actuelles

4 | CONDITIONS

- Poste temps complet en CDI
- Travail du mardi au samedi (en fonction de l'activité)
- Horaires décalés et travail en soirée et week-end
- Congés et temps de récupération à prendre sur les périodes de fermetures administratives du bâtiment (été et Noël), et sur les vacances scolaires
- Temps de travail annualisé
- Permis B : véhicule de service mis à disposition pour les missions allouées
- Anglais conseillé

- Matériel à disposition : poste de travail complet (ordinateur + imprimantes + accessoires + connexion Internet), poste de cuisine avec le matériel afférent
- Statut groupe 5 de la CCNEAC et rémunération de 2102,58€ brut mensuel
- Poste basé au fil – 20 Boulevard Thiers – 42000 SAINT-ÉTIENNE

5 | CANDIDATURE

Lettre de motivation et C.V à adresser par mail à lucie@le-fil.com

Ou par courrier à :

le fil

20 Boulevard Thiers

42000 SAINT-ÉTIENNE

Date limite de dépôt des candidatures : vendredi 21 juillet 2023

Entretiens prévus : semaine 36, à partir du 6 septembre 2023

Prise de poste : dès que possible suite aux entretiens d'embauche