



**Château
de Grignan**

Responsable de bar H/F

Description du poste

L'Établissement Public de Coopération Culturelle (EPCC sous forme d'EPIC) les Châteaux de la Drôme gère les châteaux de Grignan, de Suze-la-Rousse et de Montélimar. Fréquentés, en temps normal, par plus de 200 000 visiteurs et spectateurs par an (dont 150 000 pour Grignan), ils proposent toute l'année une offre de visite complète et diversifiée, à destination de tous les publics (individuels, familles, groupes, scolaires, entreprises, étrangers). Ils accueillent également des événements de rayonnement national (Fêtes nocturnes, Festival de la Correspondance, etc.).

Dans ce cadre de cette dernière mission, le service commercial & marketing a la responsabilité : de la gestion d'un bar, qui est monté chaque année pour une durée de 2 à 4 mois (en fonction des saisons). Cette activité éphémère prévoit une offre complète et adaptée à la programmation théâtrale jouée chaque été (44 dates environs de juillet à août).

Ainsi, sous la direction de la Responsable Commercial & Marketing, l'EPCC recrute pour le Bar du Bosquet : 1 Responsable de bar H/F. du 10 juin au 31 août 2024

Les missions sont les suivantes (liste non exhaustive) :

- Assurer le fonctionnement du bar : accueil et gestion de la clientèle, prestataires traiteurs et consommateur.
- Gérer les approvisionnements, les stocks et effectuer les commandes relatives au bar et au catering.
- De façon générale et non exhaustive : organiser le travail, superviser l'équipe, planifier les horaires, , accueillir, orienter, et les conseiller a bar.



Château de Grignan

- Être l'interlocuteur auprès de la Direction et des services de sécurité, gérer l'interface entre les différents services internes du Château et les prestataires externes.

PROFIL :

1/ CONNAISSANCES-MAITRISE ET SAVOIR-FAIRE

- Savoir organiser des évènements et les plannings du personnel
 - Participer au recrutement du personnel et à sa formation
 - Enregistrer les réservations et créer / actualiser le plan d'occupation des tables
 - Réaliser un service en salle
 - Savoir réaliser le comptage des fonds de caisses
 - Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - Savoir gérer les stocks et les approvisionnements
 - Savoir chiffrer/calculer des coûts
 - Savoir accueillir et conseiller la clientèle
 - Être en capacité d'analyse et de reporting aux personnes ressources (responsables & direction)
 - Maîtrise du Pack Office, et idéalement d'un logiciel de caisse
 - Organiser et contrôler le service en salle (dressage des tables, liaison salle-cuisine, ...)
 - Réaliser des préparations culinaires de base (au besoin : découpage, opérations de flambage, finition des plats ...)
- Parler une ou plusieurs langues étrangères (anglais a minima)



Château de Grignan

2/ QUALITES

- Être force de proposition et jouer un rôle d'alerte : pour le client comme pour la structure. Avoir une bonne qualité rédactionnelle + expression orale, ainsi qu'une bonne présentation.
- Serviabilité et disponibilité
- Avoir le sens du travail en équipe et en transversalité
- Avoir le sens des responsabilités, des priorités et de la confidentialité
- Rigueur, précision, réactivité, autonomie & adaptation seront indispensables

Formation :

- La détention d'un CAP/ BEP en hôtellerie et restauration est un plus, avec expérience professionnelle indispensable
- Formation HACCP est un plus
- Diplômes supplémentaires appréciés : Bac technologique et/ou BTS en hôtellerie, formation en œnologie /sommelier et/ou pâtisserie / cuisine / traiteur...

Conditions spécifiques d'exercice :

- Planning défini en amont, travail en week-end et jours fériés, en soirée, jours de repos planifiés au mieux de façon consécutive.
- L'activité s'effectue en zone à température élevée et implique la manipulation de plats chauds et d'outils tranchants.
- Déplacements éventuels auprès de prestataires
- Non cadre - contrat saisonnier – ticket restaurant – mutuelle
- Permis B indispensable



Château de Grignan

Vous possédez les compétences et qualités requises pour occuper ce poste ? Vous souhaitez mettre votre expérience au service des joyaux du patrimoine drômois ? et intégrer une équipe dynamique ? N'hésitez pas à nous transmettre CV et lettre de motivation.

Télétravail

- Non

Type d'emploi : Temps plein, CDD

Durée du contrat : 3 mois

Salaire : 2 085,00€ par mois

Avantages :

- Réfectoire
- Titre-restaurant
- Mutuelle

Programmation :

- Disponible le week-end
- Travail de nuit
- Travail en journée
- Travail les jours fériés

Types de primes et de gratifications :

- Heures supplémentaires majorées

Formation:

- CAP / BEP (Optionnel)

Expérience:

- Responsable de salle / bar: 2 ans (Exigé)

Disponibilité:



Château de Grignan

- Travail en journée (Exigé)
- Travail en soirée (Exigé)
- Travail de nuit (Exigé)