

Culturespaces, organisme de 400 collaborateurs spécialisé dans la gestion déléguée de Monuments Historiques, Musées et la création et la gestion de Centres d'art numérique, recherche pour son établissement, les Bassins des Lumières, un.e :

Responsable Kiosque et Food Truck (H/F)

Les Bassins des Lumières ont ouvert leurs portes en juin 2020 dans un lieu unique, aux dimensions majestueuses : la Base sous-marine de Bordeaux. Ils proposent des expositions numériques conçues sur-mesure pour épouser l'architecture monumentale du lieu. Culturespaces a l'ambition d'asseoir l'attractivité de la Base sous-marine en tant que pôle culturel majeur, en y créant un centre d'art numérique, au service du rayonnement culturel et technologique de la ville de Bordeaux.

Missions :

Placé.e sous la responsabilité du Directeur des Bassins des Lumières, vos missions consisteront à :

➤ **Gérer l'activité Restauration :**

- Organiser les achats de matériels ;
- Enregistrer et contrôler les factures ;
- Effectuer le suivi des ratios de gestion ;
- Effectuer des reportings hebdomadaires et mensuels ;
- Effectuer le suivi de la facturation ;
- Développer le chiffre d'affaires ;
- Elaborer et proposer les menus ;
- Contrôler la qualité des produits et des préparations servies ;
- Effectuer le suivi de la maintenance des équipements ;
- Veiller à l'entretien et la propreté des points de vente et des espaces de stockages ;
- Veiller au respect et à l'application des normes HACCP et sécurité.

➤ **Participer au service en terrasse :**

- Gérer la mise en place de la terrasse, l'ouverture et la fermeture des points de vente ;
- Clôturer les caisses ;
- Accueillir les clients ;
- Prendre les commandes et conseiller les clients ;
- Servir les clients ;
- Encaisser les clients ;
- Gérer d'éventuels conflits ;

➤ **Gérer et encadrer les équipes :**

- Organiser le planning et la répartition des tâches de l'équipe ;
- Recruter les collaborateurs ;
- S'assurer de la formation du personnel.

Profil :

Titulaire au minimum d'un Bac+2 type BTS hôtellerie-restauration ou école de management hôtelier, vous justifiez d'une expérience similaire d'au moins 3 ans.

Doté.e d'un excellent relationnel, vous avez l'esprit d'équipe, le sens de l'accueil et l'excellence du service et maîtrisez parfaitement le relation client. Vous êtes dynamique, rigoureux.se et avez le souci du détail. Vous parlez anglais et êtes autonome, polyvalent.e. La connaissance des normes HACCP et les outils bureautiques sont indispensables.

Contrat : CDI

Poste à pourvoir fin septembre 2022

Rémunération : selon profil + tickets restaurant, mutuelle, participation aux résultats de l'entreprise

Particularités : temps de travail annualisé sur la base de 35 h (modulation), travail le week-end et les jours fériés. Travail en début de soirée de manière occasionnelle.

Pour postuler à cette offre, transmettez votre CV et votre lettre de motivation par email à rh@bassins-lumieres.com