



Visions du Réel, Festival international de cinéma Nyon recherche :

Un·e responsable bar

Pourcentage de travail variable : février (10%), mars (10%), avril (80%).

Pour sa 54^e édition qui se déroulera du 21 au 30 avril 2023, Visions du Réel cherche un·e responsable bar, de temps partiel puis à temps plein pendant le Festival pour rejoindre l'équipe de production et administration.

Encadrement du poste

Le poste est sous la supervision de la direction administrative et opérationnelle, et en collaboration directe avec la responsable production et le responsable administratif. Au fil des mois, le·la responsable bar assure l'organisation et la gestion du Bar du Réel (au cœur du Festival). Il·elle suit l'ensemble du processus de coordination du bar, de la création du concept en amont, jusqu'à sa réalisation en avril. Le·la collaborateur·rice est appelé·e à travailler de façon indépendante et est responsable d'assurer la qualité de l'offre de bar auprès du public ainsi que son succès. Sa mission générale est :

Activités

- Conceptualisation de la carte de boissons et sélection d'une petite offre restauration en lien avec le restaurant du Festival
- Organisation générale du bar et gestion des stocks (suivi système de caisse et terminal de paiement, suivi montage et démontage, commandes des boissons auprès des fournisseurs, inventaire, contrôle des recettes et du coulage, ouverture/fermeture)
- Engagement et gestion des staffs bar comprenant le personnel auxiliaire nécessaire pour le bon fonctionnement et un·e assistant·e bar pour la durée du Festival
- Gestion des consignes des gobelets
- Coordination des besoins en boissons d'apéritifs légers, en collaboration avec le responsable événements
- Centralisation des informations et suivi administratif en lien avec l'équipe opération

Profil recherché

Vous souhaitez occuper un poste clé de l'organisation, étant responsable d'offrir un point de rencontre de qualité pour l'ensemble du public, des staffs et des professionnel·le·s. Vous faites preuve des qualités/compétences suivantes :

- Sens de l'organisation et rigueur dans le domaine du catering
- Expériences avérées dans la gestion de bar à fort débit de boissons (ex. festival, monde de la nuit)
- Forte empathie vis-à-vis de ses équipes et volonté de créer un espace de travail agréable
- Épanouissement dans le service et l'accueil du public
- Connaissance des mesures d'hygiène et des règles d'exploitation de bar
- Public international, à l'aise avec les langues
- De nature calme et rigoureuse, excellentes capacités de gestion du stress
- Intérêt pour la culture et les festivals
- Patente facultative

Taux de travail : février (10%), mars (10%), avril (80%), avec une période de résidence à Nyon pendant la durée du Festival (logement fourni par le Festival)

Lieu de travail : Nyon

Délai de candidature : dimanche 5 février, entretiens la semaine suivante

Entrée en fonction : fin février, date à convenir

Merci d'adresser votre dossier de candidature (CV + lettre de motivation) à Mélanie Courvoisier (directrice administrative et opérationnelle) de l'envoyer par email en précisant dans l'objet « Responsable bar » à l'adresse suivante : rh@visionsdureel.ch

Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à contacter Mélanie Courvoisier par email mcourvoisier@visionsdureel.ch ou au 022 365 44 55.