

PRÉSENTATION

- > L'AMAF est une association créée en 2005 afin de piloter un lieu dédié aux musiques actuelles situé dans la ville de Feyzin. Gestionnaire de L'Épicerie Moderne, salle de 750 places, elle développe un projet de diffusion, d'accompagnement et d'action culturelle autour des musiques actuelles indépendantes qui lui a permis d'accéder au label SMAC (Scène Musiques Actuelles) en 2019. L'équipe de l'AMAF est constituée d'une équipe de 9 salarié-es permanent-es.
- > Dans le cadre de ses missions de diffusion, d'accompagnement et de projets d'action culturelle, L'Épicerie Moderne accueille environ 50 concerts par an (entre septembre et début juillet).

MISSIONS

- > Au sein de l'équipe d'exploitation, le/la responsable de bar assure **la gestion et l'exploitation du bar pendant l'ouverture au public** des événements et projets déployés par L'Épicerie Moderne. Iel supervise **les bénévoles et l'employé de bar** et est garant de la qualité d'accueil et du service au bar. Iel contribue à la réflexion sur les offres proposées, leur rentabilité et leur cohérence avec les événements. En lien avec le directeur et l'administratrice, iel est responsable des missions suivantes :

Gestion du bar

- > **Supervision et inventaire des stocks** (boissons, gaz, snacks, gobelets) ;
- > **Gestion des approvisionnements et commandes** en boissons, snacks et autres produits nécessaires ;
- > **Organisation et réception des livraisons**, stockage et rangement ;
- > **Calcul des marges**, veille du coef CA/achat et des pertes, proposition de grille tarifaire ;
- > **Actualisation de la carte** par saisonnalité et événements ;
- > **Entretien** et suivi de la maintenance des installations et équipements ;
- > **Gestion des caisses**, suivi des fonds de caisse et des recettes ;
- > **Vérification et transmission des factures** fournisseurs ;
- > En lien avec l'administration, **suivi budgétaire et statistiques** (état des recettes, rapports statistiques, bilans, calcul des ratios, etc.) et suivi des contrats de maintenance et de la location du matériel

Exploitation du bar

- > **Gestion du planning** de présence des équipes bénévoles et de l'employé de bar ;
- > **Respect de la réglementation** liée aux débits de boissons ;
- > **Application des normes d'hygiène** et de sécurité ;
- > **Mise en place du bar avant l'ouverture public** : approvisionnement des stocks (boissons et snacks), installation du mobilier, raccordement des tireuses aux fûts de bière, préparation des verres ;
- > **Gestion de la caisse** : ouverture des fonds de caisse, encaissement des commandes, clôture et vérification, édition des états de caisse, fermeture et rangement ;
- > **Animation de l'équipe bénévoles bar** : évaluation des besoins, accueil, coordination et répartition des tâches ;
- > **Gestion du bar pendant l'ouverture public** : accueil et service clients, changement des fûts, lavage des verres ;
- > **Fermeture du bar** : rangement du bar et du mobilier, nettoyage du comptoir et du bar, fermeture des fûts, lavage des verres, inventaire des stocks restants ;

Vie de la structure

- > Participation aux rencontres bénévoles (environ 3 soirées/saison) en lien avec l'équipe ;
- > Participation aux réunions d'équipe 1 matinée / trimestre ;
- > Présence en journée au bureau (min. 2 journées / mois) ;

PROFIL

- > Expérience en gestion de bar ou restauration ;
- > Sens de l'accueil, de la convivialité et du travail en équipe ;
- > Dynamisme, anticipation et organisation ;
- > Capacité d'adaptation et de réactivité ;
- > Disponibilité soir & week-end.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- > **CDI Intermittent (CDII)**
- > **500h annuelles incluant la durée des congés payés** principalement entre septembre et juillet ;
- > Travail en journée (2 jours/mois) + exploitation principalement en **soirée et week-end** ;
- > **Rémunération lissée sur 12 mois** + indemnités de CDII de 10%, Groupe 6 de la CCNEAC (618,75€ brut mensuel) ;
- > Avantages : participation mutuelle + abonnement de transports publics + prime transport ou mobilités durables si éligibilité au **prorata du temps de travail** ;
- > Lieu : **L'Épicerie Moderne à Feyzin, véhicule recommandé** ;
- > Prise de fonction : **mi-février 2026**

MODALITÉS

- > Candidature + CV à adresser par mail à direction@epiceriemoderne.com
- > Indiquer comme objet du mail : responsable bar.