

Bonlieu Scène nationale Annecy recrute un-e Employé.e de bar (CDII 550h)

Bonlieu Scène nationale Annecy est un établissement de création et de diffusion artistique pluridisciplinaire. Son projet artistique s'éditorialise autour d'une attention au territoire et aux milieux (l'homme et le vivant). Il mobilise une présence artistique régulière, des partenariats européens, questionne le territoire local et invite trois artistes associés (Maud Blandel, Gwenaël Morin, Making Waves). Sa programmation pluridisciplinaire s'attache à rendre compte de la diversité des esthétiques qui traversent le monde de l'art vivant. Chaque saison, 4 à 6 spectacles sont créés à Bonlieu ; environ 70 spectacles et 200 représentations sont programmés dans les trois salles du théâtre (964 places, 270 places et 140 places) et en itinérance. La Scène nationale est engagée dans plusieurs projets transfrontaliers et européens pour soutenir la création et la circulation d'œuvres contemporaines innovantes. Elle pilote également le festival Annecy Paysages qui propose des installations plastiques et paysagères dans l'espace public. Le Budget de l'établissement se situe autour de 7 M€. L'équipe permanente est constituée de 35 ETP.

Bonlieu dispose d'un bar ouvert avant et après les représentations servant des boissons et de la petite restauration.

MISSIONS

Sous l'autorité de la responsable du bar et au sein d'une équipe de 5 personnes, l'employé.e de bar a comme missions principales :

- La préparation du catering des artistes
- La mise en place du bar et de la cuisine
- Le service au bar (boissons et petite restauration)
- L'encaissement
- La plonge et l'entretien du poste de travail
- L'organisation et le service lors des buffets et des événements spécifiques

Journée type

15h00 – Début de service

- Préparation du catering pour les artistes
- Réassort du bar (boissons, verrerie, consommables...)
- Mise en place du bar et des postes de travail
- Vérification des stocks
- Préparation du matériel nécessaire au service
- Plonge

17h00 à 18h00

****Pause ****

18h00 – Préparation du service

- Finalisation de la mise en place
- Préparation des commandes courantes
- Vérification de la propreté des espaces
- Dernier réassort avant l'ouverture

19h00 – Accueil du public

- Accueil des spectateurs

- Prise des commandes
- Préparation et service des boissons et de la nourriture
- Encaissement
- Maintien de la propreté et du réassort pendant le service

20h30 – Début de la représentation

- Nettoyage du bar et des espaces de travail
- Plonge
- Rangement du matériel
- Réapprovisionnement du bar
- Préparation du second service

Fin de la représentation

- Service de fin de spectacle
- Service des pots, cocktails et réceptions organisés par le théâtre
- Nettoyage du bar
- Plonge
- Rangement du matériel
- Fermeture du bar avec la responsable

PROFIL RECHERCHÉ

- Disponibilité en journée (après-midi) et en soirée la semaine et le week-end
- Intérêt pour le milieu culturel et le spectacle vivant
- Sens de l'accueil et du service
- Ponctualité, fiabilité et rigueur
- Dynamisme et bonne présentation
- Capacité à travailler dans un environnement dynamique
- Débutant.e accepté.e

QUALITÉS APPRÉCIÉES

- Polyvalence
- Bonne gestion du stress
- Rapidité d'exécution
- Sens de l'organisation
- Excellent relationnel
- Goût du travail en équipe

QUALITÉS DU POSTE

- Un poste idéal en complément d'une autre activité ou d'études.
- Une ambiance conviviale au sein d'une équipe engagée
- Une expérience enrichissante au contact du public et du spectacle vivant
- Une formation dispensée à votre arrivée
- Des horaires organisés autour de services d'environ 3 heures en soirée

CONDITIONS D'EMPLOI ET DE RÉMUNÉRATION

CDII, Groupe 9, échelon 1 – à affiner selon expérience

550h annualisées / période de travail effective de mi-septembre à mi-juillet (hors vacances de Noël)

Convocation une semaine sur deux pendant les vacances de la Toussaint, d'hiver et de printemps

Poste à pourvoir mi-septembre 2026

Dépôt des candidatures (CV et lettre de motivation) au plus tard le 21 août 2026

À envoyer : Doris Dussart, responsable du bar dorisdussart@bonlieu-annecy.com

copie à Géraldine Garin, directrice adjointe geraldinegarin@bonlieu-annecy.com

Les candidatures seront traitées à partir du 24 août.

Les entretiens auront lieu les 1^{er}, 2 et 3 septembre