



LYON OPÉRA RESTAURATION FILIALE DE L'OPÉRA DE LYON RECHERCHE : UN OU UNE RESPONSABLE D'ETABLISSEMENT EN CDI

Filiale de l'Opéra National de Lyon, le Lyon Opéra Restauration gère les prestations rattachées aux services de restauration de l'Opéra de Lyon (bars avant spectacles et d'entractes, bar Les Muses, bar Le Péristyle l'été, pots de Première).

Les Muses (licence III) est le bar panoramique situé au 7^e étage de l'Opéra national de Lyon. Il bénéficie d'un emplacement exceptionnel avec une vue dégagée sur la colline de Fourvière, l'Hôtel de Ville et les toits de Lyon. Les Muses proposent, du mercredi (mardi sur la période estivale) au vendredi de 18h à 23h30 et le samedi de 14h à 23h30, sans réservation, une carte de boissons et cocktails régulièrement mise à jour ainsi que de la petite restauration.

Pour assurer le pilotage quotidien des activités tout en développant l'attractivité commerciale, la qualité de l'expérience client et le rayonnement du lieu, nous recherchons un ou une responsable d'établissement sera notamment chargé.e, sans que cette liste soit considérée comme limitative, des fonctions suivantes :

Vous garantissez le bon déroulement de l'activité au quotidien en veillant notamment à la qualité de l'accueil, de l'expérience client et au respect des normes de sécurité. Vous supervisez l'ensemble des services et assurez une présence régulière en salle et au bar. Vous anticipez les périodes de forte activité, adaptez les ressources nécessaires, gérez les imprévus en ayant toujours à l'esprit la fluidité du parcours client afin de garantir une qualité de service constante et irréprochable. Pour cela, vous assurez le suivi de l'activité, contrôlez les niveaux de stock, effectuez les commandes auprès des fournisseurs et organisez les inventaires.

En collaboration avec le responsable de la coordination des services de restauration, vous développez la performance économique de l'établissement, son rayonnement et la valorisation de son identité. Force de proposition pour enrichir l'offre et identifier les axes d'amélioration, vous mettez en œuvre des actions visant à accroître la fréquentation et le chiffre d'affaires, favoriser la vente additionnelle, faire évoluer la carte en lien avec le.la barman/barmaid. Vous assurez le suivi des indicateurs de performance (chiffre d'affaires, marges, coût matière, masse salariale, ticket moyen, fréquentation).

Garant.e de la qualité de l'expérience client, vous veillez à offrir un accueil irréprochable et de grande qualité en vous assurant de la satisfaction des client.es. Vous gérez les réclamations avec professionnalisme.

Vous encadrez, animez et accompagnez les équipes opérationnelles : organisation et répartition des tâches, qualité des prestations réalisées, développement des compétences des collaborateurs.trices, recrutement...Vous instaurez un climat de travail positif et favorisez l'engagement de chacun. Vous êtes également responsable du suivi des temps de travail (heures supplémentaires, congés, absences, arrêts maladie et les récupérations...).

Parce que vos fonctions sont notamment opérationnelles, vous apportez votre contribution au service : accueil et accompagnement des client.es, prise de commandes, service, encaissements, gestion des réclamations... Plus largement, vous êtes en mesure d'occuper ponctuellement chacun des postes de l'établissement afin d'assurer la continuité de l'exploitation.

Enfin, vous veillez au respect des normes d'hygiène et de sécurité, notamment des procédures HACCP : contrôle de la propreté générale de l'établissement, application des règles de sécurité et bonne tenue des locaux et des espaces de travail.



Pour ce poste, nous recherchons une personne avec une solide expérience en restauration et une maîtrise des techniques de service ainsi que du fonctionnement d'un établissement de restauration. Vous possédez des compétences confirmées en management d'équipe, en organisation du travail, en gestion des plannings et en suivi administratif. Doté.e d'un excellent sens de l'organisation, vous savez gérer les priorités, prendre des décisions rapidement et fédérer les équipes autour d'objectifs communs. Vous possédez un réel sens du commerce et de la relation client. Une bonne maîtrise de l'anglais constitue un atout.

Titulaire d'une formation en hôtellerie-restauration, en gestion hôtelière ou dans un domaine équivalent, vous justifiez d'une expérience réussie de deux à trois ans minimums sur un poste similaire.

Conditions

Contrat en CDI temps plein 35H/ semaine à pourvoir à partir du 1er octobre 2026

Salaire : 33 000 € à 35 000 € bruts annuels/(2 750 € à 2916 € bruts mensuels)

Horaires majoritairement du soir du mercredi (mardi en période estivale) au samedi