LE LYON OPERA RESTAURATION FILIALE DE L'OPÉRA DE LYON RECHERCHE : UN.E RESPONSABLE DE LA COORDINATION DES SERVICES DE RESTAURATION EN CDI

Le Lyon Opéra Restauration, filiale de l'Opéra de Lyon, gère les prestations rattachées à la restauration de l'Opéra de Lyon : le bar panoramique Les Muses, les bars et dîners avant spectacles et d'entractes, les pots de Première et réceptions internes, les offres de restauration dans le champ évènementiel…

Sous l'autorité de la Gérante, assisté d'un.e responsable d'établissement pour les Muses, il/elle pilote et développe l'ensemble des activités de restauration de l'Opéra de Lyon.
Véritable interface entre le Lyon Opéra Restauration et l'Opéra de Lyon, il/elle inscrit son action au service du projet et de l'expérience des publics de l'Opéra. Il/elle travaille en étroite et permanente coordination avec l'ensemble des parties prenantes – directions et services de l'Opéra, équipes de restauration, fournisseurs et prestataires – afin de construire des solutions adaptées aux différents projets, dans le respect des contraintes artistiques, techniques, opérationnelles, budgétaires et réglementaires.

Vos principales missions :

1/ Développer et faire évoluer l'activité en développant le modèle économique du Lyon Opéra Restauration

Vous êtes force de proposition pour développer, diversifier et optimiser l'offre de restauration, en cohérence avec l'identité et les ambitions de l'Opéra.
A ce titre :

- Vous contribuez à la définition et à la mise en œuvre de la stratégie de développement du Lyon Opéra Restauration ;
- Vous contribuez à améliorer l'expérience des publics et des clients et à renforcer la qualité de l'accueil (évolution des cartes, participation aux réflexions de communication…) ;
- Vous recherchez en permanence le juste équilibre entre qualité de service, attractivité de l'offre, maîtrise des coûts et performance économique ;
- Vous poursuivez et développez les démarches en faveur d'une restauration plus responsable et écologique.

2/ Coordonner les activités au service de l'Opéra

Vous assurez la coordination opérationnelle des prestations de bar et restauration, en anticipant les besoins et en tenant compte des contraintes propres à chaque activité et à chaque événement.
À ce titre :

- Vous coordonnez les prestations avec les différents services de l'Opéra, en particulier les directions de la communication, du mécénat et technique, et veillez à leur parfaite articulation avec les activités artistiques et événementielles ;
- Vous organisez les équipes, les plannings et les moyens nécessaires au bon déroulement des prestations ;
- Vous coordonnez les fournisseurs et prestataires et veillez à la qualité des relations avec eux ;
- Vous assurez le suivi des approvisionnements, des stocks, du matériel et de la maintenance et vous vous attachez à développer un réseau de partenaires locaux ;
- Vous établissez les devis et assurez le suivi administratif et financier des prestations et de l'encaissement des recettes ;
- Vous assurez le suivi des indicateurs financiers et développez la performance économique ;

3/ Manager les équipes

- Vous fédérez les équipes de bar et restauration (permanents et extras) en veillant à créer une dynamique collective positive et efficace et les conditions d'un service de qualité et d'un fonctionnement collectif fluide ;
- Vous assurez notamment le recrutement, l'organisation du travail, l'animation, la formation, la fidélisation et le suivi des équipes du Lyon Opéra Restauration ;
- Vous établissez les contrats de travail, planifiez le personnel et assurez la transmission des éléments nécessaires à la gestion administrative des personnels ;
- Vous veillez au respect de la convention collective.

4/ Garantir la qualité, l'hygiène et la sécurité

- Vous êtes garant.e du respect des normes d'hygiène et de sécurité, des procédures qualité et de la bonne tenue des locaux et équipements ;
- Vous veillez à ce que chaque prestation soit réalisée dans les meilleures conditions, avec un niveau d'exigence adapté à l'image et aux ambitions de l'Opéra de Lyon ;
- Vous êtes responsable de l'entretien des locaux et des équipements, le cas échéant avec l'appui des équipes de l'Opéra de Lyon.

LYON OPÉRA RESTAURATION

Dimension équipe

Equipe permanente pour le bar Les Muses (5 à 6 personnes, dont le.la responsable d'établissement)
Une cuisinière en CDI
Une douzaine de personnes en extra

Profil recherché

Une expérience d'au moins cinq ans, idéalement dans un environnement haut de gamme, événementiel ou culturel, est recherchée. Une formation hôtelière ou une qualification équivalente est souhaitée.

Le poste requiert de solides compétences en management, en gestion opérationnelle et budgétaire ainsi qu'une bonne maîtrise des règles HACCP et des outils informatiques.

Organisé·e, autonome et réactif·ve, vous disposez d'un excellent relationnel, d'un réel sens du service et de fortes capacités de coordination, d'anticipation et de décision. Vous êtes sensible au travail en équipe et savez fédérer les équipes, gérer les priorités et être force de proposition dans un environnement exigeant et en évolution.

Type de contrat et prise de fonctions

Poste à temps complet en CDI à pourvoir dès que possible.
Travail possible le week-end et en soirée en fonction de la programmation des spectacles et évènements.

Rémunération

Salaire plancher de 41 000 euros bruts annuels pour 39h par semaine, éventuellement négociable en fonction des qualifications et de l'expérience du.de la candidat.e.