



**FICHE DE POSTE  
DIRECTEUR/TRICE ADJOINT/E**

**HALLE GOURMANDE, SOLIDAIRE ET CULTURELLE  
SOCIETE PETIT BOUILLON – PROJET CHAUD BOUILLON – LILLE (59)**

#ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE #COORDINATION #CHALLENGE #AGILITE #COHESION #CONTRIBUTION #TIERSLIEUX #FOOD #CULTURE #FUN #PLAISIR

Envie de découvrir une entreprise de l'économie sociale et solidaire, jeune, empreinte de valeurs, qui se veut différente et contribuant à son échelle au monde de demain, attentive à l'humain, à l'environnement et à l'économie circulaire. Une entreprise qui donne du bonheur à son public et à ses collaborateurs dans des lieux magiques, alors c'est par là !

Le groupe Petite Lune, depuis 10 ans, conçoit et anime des lieux de vie socio-culturels inspirés de l'héritage de notre culture de la convivialité et de l'hospitalité. Guinguettes, Halles Gourmandes, Food Market, Bals, Festivals, Place de village, autant de mots pour décrire notre besoin d'initier du lien, d'évoquer le plaisir de la convivialité. Résultant du mouvement des « *Tiers Lieux* », nous concevons et exploitons des espaces pensés sur mesure, résolument inscrits dans la dynamique des territoires dans lesquels nous opérons. Grâce à une approche transdisciplinaire holistique et l'intégration de nombreux métiers, nous pilotons l'émergence de nos lieux de leurs conceptions à leur exploitation, nous donnant l'agilité nécessaire à la réussite de projets innovants.

L'alimentation est l'un des enjeux majeurs de notre siècle, avec le doublement prévu des besoins alimentaires à l'horizon 2050 lié à la hausse démographique mondiale et aux évolutions des régimes alimentaires, dans un contexte de changement climatique et de réduction nécessaire de l'empreinte écologique humaine. Sur le plan environnemental, avec plus d'un quart de l'empreinte carbone des Français, l'alimentation constitue le premier poste responsable des émissions de gaz à effet de serre, du même ordre de grandeur que le transport ou le logement. Les impacts sont également importants sur les enjeux de l'eau, des sols, de l'air et de la biodiversité. Petite Lune s'engage dans tous ses lieux à participer à cette transition alimentaire.

Petite Lune c'est chaque année **1 275 000 visiteurs, 640 spectacles vivants, 500 animations, 100 associations partenaires, 150 000 repas servis et 125 emplois.**

Ces guinguettes contemporaines sont de véritables agoras, actuellement Petite Lune en compte deux à Paris : La Javelle @Bercy Beaucoup (12<sup>ème</sup>) et le Poisson Lune (12<sup>ème</sup>), à La Rochelle un tiers lieu estival, et de nombreux projets en développement.

Chaud Bouillon souhaite être un lieu pour concrétiser et co-construire des projets, initier toutes sortes d'initiatives expérimentales, artistiques, économiques et solidaires, avec en perspective : l'émergence contributive d'un quartier en devenir, celui de l'éco quartier de Fives-Cail.

L'ouverture de la halle gourmande, solidaire et culturelle représente la dernière étape du programme Chaud Bouillon avec Baluchon & sa cuisine professionnelle d'insertion, la Cuisine commune et la ferme urbaine. Elle assure le lien au sein d'un collectif lié par des valeurs communes autour de l'alimentation. Elle répond à des enjeux majeurs pour le quartier et la ville.

Ça fait rêver ! Cependant, on ne va pas se mentir, il y a du boulot ! C'est pourquoi nous cherchons des personnes qualifiées, investies et hyper enthousiastes pour nous accompagner dans cette belle aventure.

**Définition du poste :**

Aux côtés du Directeur de projet, le/ Directeur/trice Adjoint/e a pour objectif de manager les équipes d'encadrement et les employés polyvalents. Il/elle fait également le lien entre le site et les services supports, gère la petite comptabilité sur site, assure de la gestion administrative des ressources humaines. Il/elle veille à l'application des consignes et des process mis en place pour la gestion du site. Il/elle travaille en binôme avec le Directeur de Projet. Il/elle veille au bon déroulé de la vie quotidienne du site, il/elle est force de proposition pour l'améliorer et met tout en place pour la sécurisation des personnes et du site. Il/elle respecte les notions de confidentialité. Il/elle va ponctuellement sur chacun des postes afin d'aider les collaborateurs et ainsi de comprendre leurs problématiques. Il/elle est, avec le Directeur de Projet, la dernière personne responsable du bon fonctionnement du site. Il/elle transmet des valeurs de bienveillance, responsabilisation et contribue à la bonne ambiance générale.

## **Missions :**

### **OPERATIONNEL SITE**

- Garantir l'accueil du public dans de bonnes conditions
- Faire appliquer les process et normes d'hygiène,
- Faire appliquer la réglementation en vigueur et particulièrement dans un contexte d'accueil de public et selon la législation débit de boisson
- Veiller à la bonne tenue des équipements,
- Garantir le fonctionnement normal du site (allumage des lumières, sonorisation, ouverture, fermeture, bonne tenue et propreté générale),
- Aider au fonctionnement technique du lieu.

### **MANAGEMENT, LEADERSHIP**

- Contrôler de l'arrivée et sortie les collaborateurs et leur tenue et état,
- Animer un briefing, individuel et/ou collectif, quotidien dynamique et impliquant
- Créateur de lien, de motivation, et d'objectifs pour les équipes,
- Participation et animation de réunions d'équipes et d'entretiens,
- Transmettre des valeurs de bienveillance, responsabilisation et contribue à la bonne ambiance générale tout en garantissant le respect de la législation du travail et particulièrement la convention HCR

### **RESSOURCES HUMAINES**

- Connaître les conventions collectives applicables (hcr, intermittents du spectacle),
- Veiller activement sur les réglementations des ressources humaines et des législations des établissements de débit de boisson,
- Contrôler et/ou réaliser des plannings et transmission des données au service de paie,
- Participer aux entretiens d'embauches et individuels,
- Manager activement, conduite de réunions et transmission des informations administratives et opérationnelles aux équipes,
- Faire preuve de transversalité dans la diffusion des informations avec le directeur et le service support.

### **COMPTABILITE OPERATIONNELLE**

- Suivre la gestion quotidienne des caisses et des défauts de caisses,
- Organiser la gestion des espèces sur site et des envois bancaires et sécurisation des fonds,
- Traiter les factures, visas, transmission et archivage,
- Gérer les dépenses quotidiennes dans le respect des budgets.

### **GESTION DES ACHATS**

- Participer à l'élaboration de la carte des produits et des prix de vente,
- Choisir des prestataires commerciaux et effectuer le suivi commercial,
- Administrer des terminaux de vente,
- Superviser la gestion des stocks, de l'entrepôt et véhicules.

### **COMPETENCES REQUISES**

- Goût pour le terrain et conscience des horaires décalés et les Week ends liés à notre activité,
- Bonnes aptitudes relationnelles et managériales, capacité à gérer des équipes multiculturelles,
- Compétences organisationnelles et volonté d'efficacité et de qualité,
- Imagination et pragmatisme pour trouver des solutions,
- Maitrise de l'utilisation d'outils informatiques : traitement de texte, tableur,
- Capacité d'exploitation des données.

CDI à partir du 1<sup>er</sup> aout- 39 heures hebdomadaire – Prise en charge des repas– Mutuelle d'entreprise – Salaire 2500€ Brut mensuel

**CV et lettre de motivation – recrutement@petitelune.earth avant le 30/06/2023**