

LA MUSETTE

APPEL à CANDIDATURES
BAR MANAGER



La Musette à Guesnain (59287) recherche son manager pour un poste à temps-plein à partir du mois de Janvier 2024.

La Musette est un lieu de vie hybride volontairement inclusif et éclectique proposant une offre d'activités et de services foisonnants et variés. La Musette se veut un lieu « créateur de bonnes ondes » : simplicité, ouverture, intergénérationnel. Plus d'infos sur [notre site](#) et nos réseaux sociaux ([FB](#) + [IG](#)).

La Musette est un commerce multi-activités : café, magasin fermier, petite restauration.

Poste :

- **Service** comptoir et cantine : avenant.e et souriant.e, vous aimez le contact humain et faire plaisir aux clients est une motivation sincère. Vous faites preuve d'une bonne qualité d'écoute et d'empathie. Vous gérez les encaissements, vous participez à l'entretien et l'hygiène du lieu.
- **Programmation** : après un accompagnement initial, vous êtes en charge du calendrier : programmer les animations culturelles du lieu, planifier et organiser les concerts, ateliers et autres activités diverses. Vous avez une sensibilité musicale et culturelle, animer un lieu et une communauté ne vous fait pas peur.
- **Approvisionnement** : vous êtes en charge d'assurer le bon réassort du comptoir et du magasin fermier en gérant les commandes auprès des fournisseurs. Vous savez anticiper les flux et êtes à l'aise pour vérifier les contenus manipuler des colis/fûts. Vous assurez 4 inventaires des stocks par an.
- **Communication** : en collaboration avec le reste de l'équipe, vous diffusez les informations produits et événements sur les supports de communication de l'entreprise. Vous êtes ouvert.e à l'idée de participer à l'écriture et la prise de photographies. Vous savez anticiper.

Profil :

H/F, si possible du Douaisis, si possible avec une expérience en CHR (Café Hôtel Restaurant), si possible véhiculé.

Souriant.e, volontaire, accueillant.e, organisé.e, ponctuel.le. Vous aimez l'innovation et êtes force de proposition. Vous savez gérer le stress et ponctuellement la foule. Vous serez le visage de La Musette et le bras droit du gérant. Travail au sein d'une petite équipe de 3 personnes avec Ludivine la cheffe cuisinière et Eric le gérant. Possibilité d'évolution du poste vers l'actionariat.

Contrat :

Temps plein 39h (du Mardi au Samedi, midi et soir, 1 week-end de repos / mois).

CDD 6 mois pouvant évoluer vers un CDI.

Rémunération 2000€ brut + heures supplémentaires.

Mutuelle prise en charge à 50%.

Repas offert lors des services de cantine.

Une privatisation de la salle d'expos offerte par an.

Candidature :

Merci d'envoyer CV et lettre de motivation à bonjour@lamusette.net