



**SCIC Rez de Rail – Le TLM -
Chef.fe de salle bar (H/F) CDI. 35H.**

Le lieu

Le TLM est un lieu de vie dans le 19eme arrondissement de Paris. Dédié à la mode circulaire, à l'alimentation durable et à la culture sous toutes ses formes. Il ouvrira ses portes début 2024.

Lauréat d'un appel à projets de la SNCF, le collectif Au Fil du Rail s'est engagé dans une belle aventure commune : redonner vie au 105 rue Curial, un ancien quai de chargement de marchandises, inoccupé depuis plusieurs années, sur la Petite Ceinture.

Le collectif est formé par des acteurs issus du monde associatif et culturel du quartier, d'initiatives citoyennes, de l'architecture éco responsable et du montage de lieux alternatifs à fort impact social : la foncière responsable Belleville, Grand Huit Coopérative d'architecture, Espace 19, le centre social Rosa Parks, l'association Les Couleurs de Pont de Flandre, Mam'Ayoka, l'école de mode IFA Paris et la Textilerie.

Le projet TLM vise à offrir aux habitants du 19eme, aux parisiens en général et à **Tout Le Monde**, un lieu de vie et d'expérimentations créatives promouvant la culture de la mixité.

Sensibilisation aux pratiques du vêtement durable, du bien manger, et de la culture pour tous, ce lieu se veut ressource, utile, inclusif et résolument ancré dans son territoire.

L'équipe

Le souhait du TLM est de rassembler une équipe créative, dynamique et polyvalente.

Parce que l'objectif premier du lieu est d'unir **Tout Le Monde** autour de la culture en général, et de l'humain, en particulier, nous recherchons des équipes qui aiment le contact et sont résolument tournées vers le terrain et l'accueil du public.

Présentation de l'offre

Le TLM recherche son.sa chef.fe de salle bar.

Quelles seront les missions du.de la du futur.e chef.fe de salle bar?

Sous la responsabilité de la Directrice Générale, le chef.fe de salle assure le fonctionnement du bar au niveau de l'accueil de la clientèle et de sa gestion. Il organise l'ensemble de la salle. Il

coordonne l'activité de l'équipe bar et restauration notamment au niveau des prises de commandes.

Activités principales :

- Accueil et assure la prise en charge du client et de la vente ainsi que la gestion des réservations individuelles et de groupe.
- Assure la prise de commande et conseille le client dans le choix des plats et boissons.
- Réalise toutes les actions d'encaissement jusqu'à l'ouverture et à la clôture de la caisse.
- Veille et participe à la bonne organisation et réalisation du service.
- Veille au respect des normes hygiène et de sécurité.
- Gère les approvisionnements nécessaires pour le service.
- Coordonne les actions entre les différents services (restaurant, bar, privatisation, traiteur).
- Gère le planning horaire du personnel, dans le but d'animer et organiser son travail et celui de son équipe.
- Participation au recrutement et à la formation.

Compétences et missions annexes à la mission principale :

En complément de sa mission spécifique sur le bar, le/la chef.fe de salle sera amené.e à s'assurer du bon fonctionnement du service restauration qui fait partie intégrante de l'offre du TLM. Il/elle collaborera avec le chef de cuisine et la Directrice Générale dans un souci permanent de la satisfaction du client et du respect des normes de sécurité alimentaire.

Profil recherché

Diplômé.e d'un bac professionnel outechnologique hôtellerie, d'un BTS hôtellerie-restauration. Les profils débutants sont les bienvenus.

Vous avez des qualités relationnelles, le sens de la communication et vous êtes doté d'un sens très poussé du service aux clients. Vous avez une connaissance de l'accueil, du service et du travail en salle. Vous savez manager, déléguer et aimez travailler en équipe.

Vous êtes autonome, et avez l'esprit d'initiative tout en étant rigoureux et bon gestionnaire. Vous avez une bonne résistance au stress et vous savez anticiper, réagir et vous adapter dans des délais contraints.

Habitant dans le 19e arrondissement de Paris serait un plus.

Conditions d'embauche

Le TLM sera ouvert du mardi au dimanche. De 12h à minuit du mardi au samedi et de 12h à 19h le dimanche. Cette amplitude pourra être étendue pendant la période de printemps et d'été.

- Contrat à durée indéterminée à partir de février 2024.
- Lieu : TLM - 105 Rue Curial 75019 Paris.
- Postenon éligible au télétravail.

- Durée hebdomadaire : 35h sur 5 jours. Plannings tournants journée/soirée. 2 jours de repos par semaine. Travail en soirées et les week-ends.
- Rémunération et statut : agent de maîtrise. Salaire en fonction du profil.
- Remboursement 50% Pass Navigo
- Mutuelle 60% TLM 40% salarié.e.

Candidature

Envoyez votre candidature (CV, lettre de motivation) par mail à contact@le-tlm.fr

Clôture des candidatures : 20 décembre 2023