

Nous recherchons :

Deux co-responsables bar H/F

CDD SAISONNIER



La Basse Cour agrandit son équipe et recherche **deux co-responsables bar** pour assurer la gestion du bar de la **guinguette** et de sa très joyeuse équipe. Vous êtes sensible aux questions de transition **écologique**, intéressé.e par la **culture**, **l'alimentation** et **l'agriculture durable**, motivé.e par la construction d'un monde plus **solidaire** ? Dans le cadre de la saison 2025, La Basse Cour recrute 2 co-responsables bar. Il ne vous reste plus qu'à postuler, on serait ravis de vous rencontrer !

LE PROJET

Ancienne ferme du château de la Prévalaye, **La Basse Cour** est un **lieu culturel et citoyen** qui œuvre en faveur des transitions. Ancrée sur son territoire, elle est un projet qui crée de la convivialité, du lien social et beaucoup d'échanges. Elle est accolée au Jardin des Mille Pas, un jardin pédagogique et coopératif qui propose des formations en agroécologie et permaculture. Ensemble, ils forment un **tiers-lieu agri-culturel**, dont le but est de **rassembler les publics** autour des questions du **Vivant**.

D'avril à septembre, du mercredi au dimanche, **la guinguette** de la Basse Cour est ouverte au public et propose une offre de **restauration locale et durable** au travers d'une **cuisine de bistrot paysan**, un bar et des événements culturels et citoyens. Dans le cadre de la saison 2025, La Basse Cour recrute deux co-responsables bar.



MISSIONS

En lien avec l'équipe de direction et du régisseur, au sein d'une équipe de 8 personnes (4 en cuisine et 4 au bar), vous assurez en binôme la gestion du bar et du site et serez en charge de :

- **Superviser** l'équipe du bar.
- Garantir un **service rapide et de qualité** des boissons et grignotages.
- Assurer **l'ouverture et/ou la fermeture** du lieu (Bar et site).
- **Accueillir** avec bienveillance et **renseigner** les clients et les bénévoles sur les activités du tiers lieu.
- Participer à la **conception** et à l'actualisation de la **carte** des boissons.
- Être garant des procédures et d'une **organisation interne efficace** (ouverture, fermeture site, propreté, hygiène...)
- Créer une **ambiance chaleureuse et dynamique** au bar.
- Assurer la **gestion des stocks** et des approvisionnements.
- Faire le lien avec les **fournisseurs** et **producteurs**.
- Permettre une bonne **communication** avec l'équipe cuisine.
- Répondre aux demandes, **budgetiser** et **planifier** les réservations
- Gérer la **caisse** et les besoins en monnaie
- Participer à **l'animation du lieu**

PROFIL RECHERCHÉ

- Sensibilité à l'**alimentation locale, éthique et durable**.
- Une bonne **résistance physique et mentale** est nécessaire. Les services sont dynamiques et l'entretien du lieu peut être physique
- Bonne **gestion du stress** en période d'affluence.
- Capacité d'**organisation** et goût pour la **polyvalence** des tâches.
- Capacité d'**encadrement** des équipes dans le respect des personnes
- Capacité à créer une **atmosphère de travail coopérative et conviviale**.
- Goût pour le **travail d'équipe** et les relations humaines

MODALITÉS PRATIQUES

- Poste situé à La Basse Cour, chemin Robert de Boron, Rennes.
- CDD saisonnier de 6 mois (Exploitation de la guinguette de mi-avril à fin septembre 2025)
- 39h/semaine (Du mercredi au dimanche)
- Rémunération : 2080 € brut mensuel
- **CV et motivations** à adresser par mail **avant le 15 janvier 2025** à Brice TESSIER : brice@labassecour.org

On a hâte de vous rencontrer,
Toute l'équipe de La Basse Cour

