

RECHERCHE

UN·E RESPONSABLE D'EXPLOITATION

TIERS LIEU ASSOCIATIF ET CULTUREL

Descriptif de la structure

Propice est un tiers-lieu culturel insulaire implanté sur le site patrimonial de Haute-Boulogne à Belle-Île-en-Mer. Conçu comme un lieu de création, de coopération et d'innovation territoriale, il articule activités culturelles, économie sociale et solidaire, valorisation du patrimoine et développement local. Le projet repose sur une organisation complémentaire associant trois structures juridiques qui permettent de répondre aux différents enjeux culturels, économiques, coopératifs et immobiliers du site.

L'association d'intérêt général : Propice Culture Arts & Spectacles

L'association constitue le cœur artistique et culturel du projet. Elle porte les missions d'intérêt général et assure la mise en œuvre de l'ensemble des actions culturelles développées sur le site.

Ses principales missions sont :

- la programmation artistique et culturelle pluridisciplinaire ;
- le développement d'une programmation dédiée aux musiques actuelles et au spectacle vivant ;
- l'accueil d'artistes en résidence et le soutien à la création ;
- la mise en œuvre d'actions d'éducation artistique et culturelle ;
- le développement du programme transversal Fragile, consacré aux enjeux contemporains de l'insularité, des transitions et des liens entre culture, territoire et société ;
- la conduite de projets participatifs et d'actions de médiation auprès des habitants ;
- le développement de partenariats avec les acteurs culturels, éducatifs, sociaux et économiques du territoire.

L'association garantit la cohérence artistique globale du projet et son inscription dans une démarche d'utilité sociale, culturelle et territoriale.

La SCIC Propice : une gouvernance coopérative au service du territoire

La Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) constitue l'outil de coopération, de mutualisation et de gouvernance partagée du projet.

Elle rassemble au sein d'une même structure différentes catégories d'acteurs : salariés, usagers, artistes, associations, partenaires publics, entreprises et habitants.

La SCIC a notamment pour missions :

- de développer les activités économiques compatibles avec les valeurs du projet ;
- d'assurer la gestion mutualisée des espaces et équipements ;
- de coordonner les services proposés sur le site ;
- de favoriser les coopérations entre acteurs culturels, associatifs, entrepreneuriaux et citoyens ;
- d'accompagner l'émergence de nouvelles activités et initiatives locales ;
- de contribuer au développement économique, social et culturel de Belle-Île-en-Mer.

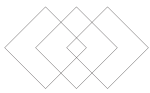
Par son fonctionnement coopératif, elle garantit une gouvernance ouverte, démocratique et ancrée dans les réalités du territoire.

La SAS Propice Haute-Boulogne : le portage immobilier et l'investissement

La SAS Propice Haute-Boulogne est dédiée à la maîtrise immobilière et à la gestion opérationnelle du site.

- le portage des investissements nécessaires à la réhabilitation du patrimoine bâti ;
- la conduite des travaux de rénovation et d'aménagement ;
- la gestion du foncier et des équipements structurants ;
- la mobilisation des financements bancaires et des investissements de long terme ;
- la mise à disposition des espaces au bénéfice des activités culturelles, coopératives et économiques du projet.

Elle constitue le socle technique et économique permettant le développement durable du tiers-lieu.



PROPICE

X
LE TIERS LIEU INSULAIRE
- BELLE-ÎLE-EN-MER -

Un projet soutenu par les partenaires publics

La transformation du site de Haute-Boulogne s'inscrit dans une dynamique partenariale associant l'Europe, l'État et les collectivités territoriales.

Le projet bénéficie du soutien de nombreux partenaires publics mobilisés autour des enjeux de reconversion patrimoniale, de revitalisation territoriale, de développement culturel et de transition écologique.

Ces soutiens concernent notamment :

- les dispositifs européens dédiés au développement territorial et à la valorisation du patrimoine ;
- les financements de l'État en faveur de la culture, de la réhabilitation du bâti existant et de la limitation de l'artificialisation des sols ;
- la Région Bretagne ;
- le Département du Morbihan ;
- la Communauté de communes de Belle-Île-en-Mer ;
- la Commune de Le Palais.

Un modèle innovant au service de l'île

L'articulation entre l'association, la SCIC et la SAS permet de conjuguer trois dimensions complémentaires :

- une mission culturelle et d'intérêt général portée par l'association ;
- une dynamique coopérative et entrepreneuriale portée par la SCIC ;
- une capacité d'investissement et de gestion patrimoniale portée par la SAS.

Ce modèle original offre à Propice les moyens de développer un projet culturel ambitieux, économiquement robuste et profondément ancré dans son territoire.

À travers la création artistique, les musiques actuelles, les résidences, la coopération entre acteurs et l'activation d'un patrimoine exceptionnel, Propice ambitionne de devenir un lieu ressource pour Belle-Île-en-Mer, un laboratoire d'innovation culturelle et sociale, ainsi qu'un espace de rencontre entre habitants, artistes, chercheurs, entrepreneurs et visiteurs.

RECHERCHE

UN·E RESPONSABLE D'EXPLOITATION

TIERS LIEU ASSOCIATIF ET CULTUREL

MISSIONS PRINCIPALES

Le responsable d'exploitation du bar de Propice assure le pilotage quotidien de l'activité du bar, en garantissant la qualité de l'accueil, du service et de l'expérience des publics. Il coordonne les équipes, organise les plannings, veille à la bonne gestion des approvisionnements et au respect des normes d'hygiène et de sécurité. En lien avec la direction, il contribue au développement économique du bar tout en participant à la programmation culturelle et à l'animation du tiers-lieu. Véritable relais opérationnel, il accompagne la mise en œuvre du projet de Propice en conciliant, performance, convivialité et engagement au service des publics.

ACTIVITÉS

Gestion quotidienne

- Ouvrir le matin / fermer le soir (en roulement d'équipe)
- S'assurer de la mise en sécurité du site
- Etablir des devis et des contrats (selon les modèles établis)

Bar

- Assurer le service au bar
- Prendre les commandes de la restauration le midi (au bar) et assister l'envoi au besoin
- Débarrasser (selon staff)
- Adapter et développer les offres bar et petite resto
- Mettre en place des méthodes et former le personnel bar pour garantir le meilleur accueil public possible

Location d'espaces

- Assister la coordination dans la gestion de la location des espaces
- Accueillir les arrivants (résidents, hôtes, groupes, Assos, etc...)

Promotion & Communication

- Participer à la stratégie de communication avec les outils mis en place

Gestion & Planning

- Établir les plannings bar et salle, avec la coordination et la direction, selon les activités et la programmation
- Gérer les stocks / livraisons
- Gérer la caisse
- Rechercher les meilleures offres en partenariat avec la direction
- Participer au recrutement des responsables bar
- S'assurer de la bonne adéquation des effectifs en fonction des impératifs d'exploitation
- Contrôler la qualité du service : motivation de l'équipe, sa bonne formation, discours de vente

PROFIL RECHERCHÉ ET PROCESSUS DE RECRUTEMENT

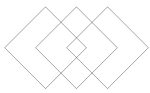
- Expérience significative de 2 à 5 ans dans la direction de bar et/ou similaire
- Connaissance du secteur du spectacle vivant et de son écosystème.
- Maîtrise des outils informatiques et logiciels de caisse CHR, logiciel de stock, planning
- Excellent relationnel avec le public et les équipes, marqué par la bienveillance et la rigueur
- Grande capacité d'organisation, notamment en raison de la nature multi-activités du site
- Grande disponibilité, du fait de la présence régulière sur des exploitations soir et week-end.
- Intérêt pour la création artistique, le milieu culturel et le travail en équipe.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Travail de service et d'accueil
- Horaires parfois irréguliers (soirées, week-ends).

RÉMUNÉRATION

Type de contrat : CDD de 9 mois - durée hebdomadaire 39h avec organisation du temps de travail lissée sur l'année, pouvant évoluer vers un CDI - Rémunération : selon profil - Date de prise de poste 01/10/2026.



PROPICE

X
LE TIERS LIEU INSULAIRE
- BELLE-ÎLE-EN-MER -

VOS MISSIONS

TIERS LIEU ASSOCIATIF ET CULTUREL

1/ SERVICE AU BAR :

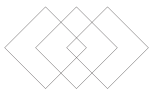
- **Accueillir les usagers** : bonne présentation, connaissance des éléments fondamentaux du projet et de son histoire, délivrer le discours d'adhésion de manière fluide et efficace, amabilité et dynamisme. Savoir renseigner les usagers par téléphone.
- **Conseiller les usagers** : connaître les produits à la carte et leurs spécificités gustatives et éthiques, pouvoir orienter les usagers au sujet des animations.
- **Servir la commande et encaisser** : bonne organisation du poste de façon à être efficace sur la préparation et l'encaissement de commandes, maintenir le poste de service propre et rangé. Service de bières à la pompe et de boissons chaudes type barista. Maîtriser le logiciel d'encaissement et assurer le suivi régulier et exact des commandes et des paiements
- **Dresser les assiettes apéritives et pâtisseries** : en respectant le mode opératoire affiché ou transmis, réaliser le dressage des assiettes apéritives de manière organisée, en respectant les règles d'hygiène et les quantités.
- **Mise en place** : assurer l'installation des plans de travail selon le service attendu.
- **Assurer le nettoyage et le rangement de la vaisselle et de la salle** : maintenir de façon autonome la propreté et l'organisation des lieux, assurer le lavage, l'essuyage et le rangement au bon endroit de la vaisselle de façon régulière afin de maintenir une disponibilité de la vaisselle et de garantir le timing de la fin de service.
- **Assurer la bonne gestion de conservation des produits** : produits alimentaires conformément aux normes d'hygiène.
- **Réaliser les opérations de fin de service** : en respectant systématiquement les procédures écrites, être capable d'assurer de façon coordonnée les opérations de fin de service pour garantir la remise en ordre du Bar et de la salle (sanitaires, terrasse et arrière cuisine inclus). Efficacité, respect des procédures et respect du timing sont requis.
- **Missions particulières** : certains serveurs peuvent se voir attribuer des missions particulières selon leurs compétences et envies.
- **Autres** : à la demande des responsables, référents et coordinateurs du lieu, réaliser diverses tâches autres (exemples : rangement, nettoyage, petites préparations de cuisine, réalisation de signalétique, mise en place particulière de la salle, petite maintenance,...)

2/ OUVERTURE / FERMETURE

- **Réaliser l'ouverture** : en arrivant, réaliser la routine d'ouverture selon les procédures (mise en place de la caisse, contrôle des éléments de fond de caisse, vérification de la salle et du respect des consignes de fermeture, ajustement le cas échéant et prise de connaissance des transmissions, prises de températures des frigos, gestion des lumières, parasols, balayage de la terrasse et des passerelles si nécessaire...) Assurer le rangement des livraisons (boissons et produits secs).
- **Réaliser la fermeture** : effectuer le comptage de la caisse et suivre la procédure de fermeture de caisse (remplir et ranger tous les documents), assurer l'organisation et le contrôle de toutes les étapes de la routine de fermeture. Assurer la bonne fermeture des portes et du coffre fort, la mise en sécurité des clés. Assurer les inventaires de restauration et les transmettre. Le dimanche, assurer l'inventaire des boissons et le transmettre.

3/ ORGANISATION DU SERVICE

- **Garant de la bonne organisation du service** : être à même de juger du bon déroulé du service et du bien être des usagers et de prendre des mesures de réorganisation du service et de l'équipe en cas de difficulté.
- **Prise de réservations** : savoir prendre des réservations dans la tablette.



PROPICE

X
LE TIERS LIEU INSULAIRE
- BELLE-ÎLE-EN-MER -

- **Gestion des bénévoles** : intégrer la présence ponctuelle de bénévoles dans l'organisation de service en cohérence avec les informations transmises par le/la responsable du Bar. Accueillir les bénévoles, leur faire signer leur convention de bénévolat, leur donner leurs missions, s'assurer qu'ils respectent les modes opératoires et les procédures d'hygiène, et qu'ils ne perturbent pas l'organisation pendant le service.
- **Gestion des artistes/intervenants** : accueillir les artistes/intervenants, leur proposer boisson et restauration selon le mode opératoire écrit.
- **Installation et rangement de la sono** : mettre en place les éléments de sonorisation afin que les artistes puissent effectuer leurs branchements, ranger en fin d'événement.
- **S'adapter à la vie du lieu** : s'informer et connaître la programmation de la semaine afin de savoir préparer la salle en fonction (modification parfois nécessaire des plans de salle, mise en place des réservations,...) et organiser le service en fonction (coordination des salariés présents, accueil et accompagnement des bénévoles).
- **Garant de la sécurité physique et alimentaire des usagers** : prendre les décisions qui s'imposent afin de garantir la sécurité des usagers et du personnel (secours, procédures de déclenchement des alarmes, premiers soins, gestion de l'alcoolémie des usagers).
- **Capacité de réaction** : être capable d'analyser une situation et d'assurer la prise de décision. Juger si nécessaire de contacter le responsable de garde et lui transmettre les informations nécessaires à une prise de décision.
- **Garant des réassorts** : s'assurer de la réalisation des réassorts de produits alimentaires et ménagers, des boissons. Remplir les fiches de stock s'il y a lieu, renseigner les produits à racheter.
- **Garant de la gestion de l'évacuation des déchets** : sorties de poubelle, consignes, fûts, nettoyage des cendriers.
- **Garant de la gestion de la propreté du linge** : service, usagers, serpillères.
- **Garant de la bonne gestion de tous les incidents** : gérer jusqu'au bout tous les incidents survenus au cours du service, même non dangereux
- **Gestion des tâches "hors-service"** : connaissance des tâches hors-service, prise d'initiatives pour les réaliser et coordonner l'équipe de service en ce sens, mettre à profit les services calmes pour rentabiliser le temps de travail de tous les salariés en réalisant ces tâches et si elles sont toutes honorées, réaliser des actions qui visent à améliorer le service.

4/ TRANSMISSIONS, COORDINATION D'ÉQUIPE ET ORGANISATION DES TÂCHES

- **Assurer la bonne transmission des informations** : pour l'équipe suivante ou juger si besoin d'une transmission anticipée. S'assurer des transmissions de fin de service aux coordinateurs du lieu et au responsable bar.
- **Coordination d'équipe** : participer aux réunions hebdomadaires des responsables et référents pour organiser la semaine, organiser le travail d'équipe du staff bar lors des services, être force de propositions pour améliorer les process et méthodes de travail au bar.

SAVOIR ÊTRE :

Qualités principales : sens des responsabilités, rigueur, autonomie, aisance avec les calculs et les outils informatiques, dynamisme, efficacité, bonne présentation, appétence pour les valeurs de l'association, aisance verbale, savoir s'exprimer en anglais (langage bar restauration)

Niveau de formation attendu : Expérience bar/restauration confirmée
Rémunération : selon profil et grille HCR