

Intégrez l'équipe du Bazaar :

[CDI] Chargé·e d'accueil Café Bazaar - Bazaar st so (H/F/NB)



Description du poste

Le Bazaar St So, tiers lieu de 5 000 m² dédié à l'économie créative. Situé en plein centre ville de Lille, au quotidien 144 entreprises, dont 344 résidents viennent y travailler, entre les ateliers, les bureaux partagés et le coworking. Le Bazaar St So est un lieu hybride dédié aux activités créatives et porteuses de valeurs sociales. Sous un même toit, une diversité de pratiques, compétences et métiers permet le développement et l'enrichissement mutuel de ses résidents en favorisant l'émergence de projets innovants.

En 2023, le Bazaar a accueilli plus de 31 000 visiteurs, et coproduit plus d'une centaine d'événements. Le Café Bazaar est le lieu de vie du Bazaar, comprenant un bar, une cuisine et un espace de coworking libre.

Si vous avez une sensibilité pour l'économie sociale et solidaire, si vous avez de l'expérience en animation socioculturelle, des notions en bar/restauration ou si vous êtes extrêmement motivé.e par le projet, sentez-vous libre de postuler.

Chargé·e d'accueil au sein du tiers lieu, vous participerez aux missions de fonctionnement et de développement du projet.

Vous assurerez le premier contact et les premiers échanges avec les personnes arrivant au Bazaar. Vous serez donc le premier représentant du lieu et le garant de ses valeurs dont la bienveillance, la solidarité et l'inclusion.

Vous travaillerez sous l'autorité directe de la responsable du Café Bazaar.



Vos missions seront les suivantes :

Premier accueil :

- Gestion physique de l'accueil du site et du coworking gratuit
- Gestion des flux des entrées/sorties : accueil, analyser et orienter les personnes
- Résolution des problèmes pratiques et/ou techniques du fonctionnement quotidien du lieu
- Préparation de l'espace : ouverture des portes, veillez à préserver les espaces accueillants tout au long de la journée

Gestion du Café Bazaar et de son fonctionnement

- Réception des commandes
- Entretien et nettoyage du poste de travail et des équipements
- Accueil et service, encaissements, etc.
- Participation à la gestion de la cuisine et de son fonctionnement
- Aide à l'entretien et au nettoyage du poste de travail, des ustensiles, des équipements ou de la cuisine

Gestion administrative et logistique de l'accueil

- Réception des courriers et colis pour la communauté des résidents
- Suivi des espaces communs

Animation, développement de la vie du lieu et participation à la communication

- Représentation du lieu et de ses valeurs auprès des usagers
- Accueil des usagers du lieu dans le cadre des horaires d'ouverture
- Participation à la commercialisation du lieu et à son développement, en lien avec l'équipe d'animation du Bazaar

Savoirs-faire

- Accueil et orientation des clients : Savoir accueillir les clients, les installer et les conseiller sur les produits proposés.
- Prise de commandes : Savoir prendre correctement les commandes en étant attentif aux détails (régimes alimentaires, préférences de cuisson, etc.).
- Service en salle : Connaître les techniques de service à table, notamment la présentation des plats et des boissons.
- Encaissement : Savoir gérer la caisse, utiliser les terminaux de paiement
- Gestion des réservations : Savoir prendre et organiser les réservations
- Maîtrise des produits : Connaître les différents produits proposés (café, boissons, snacks, etc.) et être capable d'expliquer leur composition ou leur origine.
- Maîtrise des outils informatiques (GoogleWork, etc..)
- Gestion des réclamations : Savoir gérer les réclamations et les insatisfactions de manière professionnelle

Savoirs-être

- Empathie et écoute : Être à l'écoute des besoins des publics, comprendre leurs besoins et s'adapter en conséquence.
- Sourire et amabilité : Maintenir une attitude positive et accueillante en toutes circonstances.
- Pédagogie et capacités à accueillir une grande diversité de partenaires et d'usagers (dont des publics fragiles)
- Proactivité : Anticiper les besoins des clients
- Gestion du stress : Être capable de travailler rapidement et efficacement sous pression, notamment lors des moments de forte affluence.
- Travail en équipe : Collaborer avec les autres membres du personnel (cuisine, service, etc.) pour offrir un service fluide.
- Ponctualité et fiabilité : Être professionnel dans la gestion de son temps et des engagements.

Conditions

Contrat à durée indéterminée
Temps de travail : 35 h / du lundi au vendredi
Rémunération : 25K brut annuel
Prise de poste : Octobre 2024
Lieu : Bazaar st so - 292 rue camille guérin - Lille

Contact

Merci de postuler en envoyant votre CV et lettre de motivation à l'adresse suivante :
recrutement@bazaar.coop