

PRÉSENTATION



CDI
RESPONSABLE
BAR



Le Grand Manège est un nouvel établissement qui ouvrira ses portes en septembre 2026 dans le quartier des Gratte-ciel à Villeurbanne et porté par une équipe passionnée de cuisine et expérimentée (3ème établissement).

Restaurant, café, bar niché dans un ancien garage sur plus de 400m2 d'intérieur (dont 50m2 de cuisine équipée) et d'extérieur, c'est un lieu qui se voudra convivial, animé et engagé avec des produits soigneusement sourcés selon une démarche écologique et une cuisine qualitative entièrement faite maison à partir de produits bruts.

Ouvert 7/7 du matin au soir, ce sera un véritable lieu de vie pour les villeurbannais et les habitants du quartier des gratte-ciel.

Coté restauration :

Le soir et le weekend, l'offre de restauration sera constituée d'entrées sous la forme de hors d'œuvre à partager ; d'une carte courte de pizzette à la française et de plats de bistrots ; et de desserts de bistrots. Une carte populaire, lisible à des tarifs accessibles, mais avec une forte exigence de qualité et de régularité !

Le midi en semaine, 2 entrées et 2 plats du jours (un carné et un végétarien) viendront compléter cette carte pour proposer une formule du jour aux actifs du quartier.

Coté bar :

Le matin et l'après-midi : café de spécialité, softs maisons ou artisanaux

Pour l'apéritif et les moments de repas : nous proposerons une offre de cocktails maisons, une carte de vins bios à des tarifs accessibles et une belle sélection de liqueurs de distilleries française.

LE POSTE DE RESPONSABLE BAR

LES MISSIONS

→ Assurer la production de boissons derrière le bar sur des services à haute intensité.

→ Co-construire et animer une carte cocktails/mocktails avec le directeur de salle.

→ Participer à la sélection des produits et la construction de la carte.

→ Préparer la mise en place et anticiper les volumes de la journée.

→ Garant de la bonne tenue du bar (propreté et rangement) .

PROFIL RECHERCHÉ

Avoir minimum 2 ans d'expérience derrière un bar.

→ Avoir une connaissance en mixologie.

→ Être passionné de gastronomie.

→ Adhérer à la démarche globale de l'entreprise sur la restauration éthique et responsable.

→ Avoir un excellent esprit d'équipe.

PRÉCISION SUR LES CONDITIONS

Planning de 35h sans coupure avec du travail les soirs et les week-ends.

Salaire de 1700€ net.

AVANTAGES ENTREPRISE

→ Prime d'intéressement versée chaque année sur les bénéfices.

→ Prime week-end de 25€ par week-end travaillé.

PRISE DE POSTE

→ Septembre 2026 à temps plein, participation à l'élaboration de la carte bar en août selon les disponibilités.

LE MOT DU FONDATEUR

«Le Grand Manège va être une formidable aventure : nous disposons d'un local atypique avec des volumes incroyables en plein centre de Villeurbanne, nous sommes passionnées de cuisine et nous avons développé un réseau de producteurs locaux très qualitatifs avec qui nous travaillons en partenariat. Rejoignez notre équipe et venez régaler les Villeurbannais.es dans une ambiance conviviale et respectueuse des équipes.»

CANDIDATURE :

CV + Lettre de motivation à envoyer sur bonjour@legrandmanegevilleurbanne.fr

Poste en présentiel

