

Recrutement – CDD 8 mois Un·e attaché·e à la restauration

Labellisée scène nationale depuis 2015, Châteauvallon-Liberté s'étend sur deux lieux, six scènes et une septième, numérique. Lieux d'art et de culture ambitieux, les deux théâtres défendent au quotidien et par des actions originales, une programmation éclectique et pluridisciplinaire, accessible au plus grand nombre.

Institution citoyenne, elle organise des cycles thématiques avec des débats, conférences et ateliers pour favoriser la réflexion, l'échange d'idées et l'expérience de l'altérité. Les projets portés par la direction et les équipes sont guidés par des valeurs telles que l'égalité, la représentation de la diversité, l'inclusion et la parité. Les préoccupations environnementales et le désir d'être partie prenante de l'évolution de la société trouvent aussi un écho dans la programmation comme dans les pratiques des équipes.

Châteauvallon-Liberté propose une offre de restauration conviviale, locale et écoresponsable à destination des publics et des équipes artistiques. Que ce soit le Bar du Liberté (Toulon) ou le Restaurant de Châteauvallon (Ollioules), ces espaces constituent de véritables lieux de vie et d'échanges.

Description du poste

Placé·e sous l'autorité de la responsable du pôle restauration et de la cheffe cuisinière, l'attaché·e à la restauration participe à l'organisation et à la mise en œuvre du service restauration de la scène nationale Châteauvallon-Liberté. Il·elle aura pour missions principales :

- **Gestion et tenue des espaces :** mise en place, rangement et maintien de la propreté du bar au Liberté (et sa réserve attenante), ainsi que du bar et de la salle de restaurant à Châteauvallon ;
- **Achats et stocks :** achat de la marchandise (boissons, alimentation, matériel), suivi des dates limites de consommation (DLC) et veille sur les stocks des différents points de vente avec transmission des besoins à la responsable ;
- **Service public et caisse :** service au restaurant du Théâtre Couvert et au Baou à Châteauvallon ou au bar du Liberté pendant les heures d'ouverture au public ; service aux bars extérieurs lors du festival d'été de Châteauvallon ; encaissement des règlements, édition des tickets Z quotidiens et contrôle des caisses ;
- **Services artistes :** service des repas des équipes artistiques au restaurant les soirs de représentation, ou livraison des caterings dans les hébergements sur le site de Châteauvallon ;

- **Autour des spectacles et de la programmation :** préparation de la pause-déjeuner des *Mardis Liberté*, préparation et service pour les pots de premières, accueils café, rencontres avec le public ou événements liés à la vie artistique de la scène nationale et mises à disposition de salles ;
- **Suivi administratif et financier :** comptabilisation des recettes et des dépenses conformément aux directives de l'administration du Théâtre, et assistantat administratif de la responsable du pôle restauration ;
- **Aide occasionnelle** en cuisine durant les temps forts à Châteauvallon.

Selon les activités, le travail s'effectue en équipe ou en autonomie.

Profil recherché

Expérience : 2 ans minimum en bar. Une expérience en restauration et cuisine est fortement appréciée ;

Savoir-être & compétences :

- Excellentes qualités relationnelles ;
- Réactivité, rigueur et capacité à s'organiser, gérer les priorités, les urgences et les imprévus ;
- Esprit d'équipe et capacité à travailler en autonomie ;

Outils : maîtrise des outils bureautiques de base (Outlook, Excel, Word) ;

Contraintes du poste :

- Grande disponibilité les soirs et week-ends ;
- Permis B et véhicule personnel indispensables (déplacements entre sites).

Conditions du poste

Type de contrat : CDD à temps plein annualisé, à pourvoir dès que possible jusqu'au 31 juillet 2027

Aménagement du travail : disponibilités régulières en soirées et le week-end

Rémunération et avantages : SMIC d'entreprise (2198,31 € brut mensuel) + mutuelle prise en charge à 100%

Lieux d'exercice : Ollioules et Toulon (83)

Candidatures

Envoyer CV et lettre de motivation avant le 1^{er} novembre 2026 par courriel à :
sophie.hoarau@chateauvallon-liberte.fr et alexia.fresia@chateauvallon-liberte.fr
Copie : valerie.abraham@chateauvallon-liberte.fr