



La culture des lieux

## Assistant·e de projet en restauration (stage)

### CONTEXTE ET ENVIRONNEMENT

Au cœur du nouveau lieu totem de la French Tech H7, se déploie HEAT, food hall de 540 m<sup>2</sup> avec une capacité de 200 à 400 couverts par service.

Lieu de vie et de partage, cette halle à manger accueille chaque jour les startupers de H7 et d'Hôtel71, les employé·es des bureaux avoisinants ainsi que les amateurs·rices de street food. L'originalité de la proposition réside dans la programmation tournante des restaurateurs·rices, codes empruntés à la programmation musicale.

Lieu de vie, la halle à manger peut se transformer en marché le jeudi en fin de journée, en guinguette le samedi après-midi et brunchs familiaux les dimanches.

### DÉFINITION DU POSTE

Le·La stagiaire aura pour maître de stage le responsable restauration de HEAT et sera sous la subordination de l'attachée à la programmation des restaurateurs·rices de l'écosystème Arty Farty et la chargée de production traiteur.

Il·Elle aura en charge d'aider à la programmation de la communauté des restaurateurs·rices de HEAT d'une part (sur des missions administratives/bureautiques ou bien des missions de terrain) et à la production des événements traiteur, d'autre part.

Le stage se déroulera de fin-mars à fin-septembre durant les temps forts de la haute saison estivale de HEAT (Nuits sonores, Intérieur Queer, etc.).

Travail principalement en journée avec la possibilité d'intervenir en week-end ou en soirée.

### DESCRIPTIF DU POSTE

#### HEAT et la communauté des restaurateur·rices

- Assister l'attachée à la programmation des restaurateurs·rices dans le traitement des demandes de programmation et le contact avec les restaurateurs·rices pour compléter le planning

- Transmission des informations

Assister l'attachée à la programmation des restaurateurs·rices dans :

- la récolte des informations auprès des restaurateurs·rices (documents administratifs obligatoires, contrats signés, éléments de communication, etc.)
- l'information aux restaurateurs·rices : horaires de service, programmation en cours
- la tenue à jour du planning de programmation sur les différents outils internes

- Assister l'attachée à la programmation des restaurateurs·rices dans le paramétrage et la gestion des logiciels d'encaissement et de commande à distance (bornes)

- Participer à l'accueil des restaurateurs·rices, à l'élaboration des états des lieux (entrants/sortants), au classement des documents contractuels dans les classeurs

- Participer aux réunions de HEAT (exploitation et pôle restauration)

### **HEATING et la production des événements traiteur**

- Assister la chargée de production dans la gestion des relations avec les traiteurs référencés dans l'offre HEATING, notamment dans le tri et le classement de l'ensemble des documents liés à l'activité traiteur (catalogues, bons de commandes, devis, factures, etc.)

- Assister la chargée de production des événements traiteur, et en particulier sur :

- la mise en page des menus à destination des clients
- l'envoi de bons de commande aux restaurateurs et autres prestataires
- les réunions de production des événements et la rédaction des comptes-rendus
- les rendez-vous client
- la réception des livraisons
- la production des documents à destination des équipes d'exploitation et de l'administration

- Exploitation des évènements HEATING :

- assister aux côtés de la chargée de production au montage des événements, logistique, mise en place, accueil des restaurateurs...

- Assister la chargée de production dans la bonne tenue des stocks pré et post événement ainsi que la réalisation des inventaires.

## **SAVOIR-ÊTRE**

- Dynamisme et curiosité
- Capacité d'écoute
- Organisation, rigueur et réactivité
- Esprit d'équipe
- Polyvalence

## **COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES PENDANT LE STAGE**

- Apprentissage du fonctionnement d'un Food Court
- Développement des relations publiques et du réseau
- Développement de compétences bureautiques et administratives

## **INFORMATIONS CONTRACTUELLES**

Rémunération : montant légal de gratification de stage

Contrat sous la convention HCR

Les repas sont pris en charge par TOAST sur le lieu de travail

Prise en charge d'une partie de l'abonnement aux transports en commun

Pour postuler, merci d'envoyer un mail à [recrutements@h-eat.eu](mailto:recrutements@h-eat.eu) en indiquant en objet « Stage – Assistant·e de projet en restauration »

Date limite de candidature : 10 février 2023

SAS TOAST  
69/70 quai Perrache  
69002 Lyon