



La culture des lieux

Régisseur·se d'exploitation

CONTEXTE ET ENVIRONNEMENT

Culture Next, filiale de l'association de Loi 1901 Arty Farty, est une société (SAS) qui a vu le jour en août 2012 et qui s'est centré durant 4 ans sur le développement de son principal établissement, Le Sucre. Etablissement de vie diurne et nocturne sur le Toit de la Sucrière – Le Sucre est un équipement culturel regroupant une salle de spectacle de 780 places, un bar et une terrasse. L'établissement accueille environ 150 concerts et clubs à l'année, tant en production, coproduction qu'en location d'espaces. Le Sucre accueille également différents événements et privatisations.

La société Culture Next a développé une activité événementielle avec la création de La Culture des Lieux. Ainsi, Culture Next organise des événements privés au Sucre ou dans les lieux de son catalogue (H7, Transbordeur, HEAT, Strate, etc.) ou encore des événements publics ponctuels en externe.

Enfin, Culture Next a développé un volet de prestations de service à la fois en termes de direction technique déléguée, régie de bâtiment, entretien, maintenance, etc. notamment au sein de l'écosystème d'Arty Farty.

DÉFINITION DU POSTE

Chargé·e, sous la hiérarchie de la direction technique, d'effectuer des régies d'exploitation d'événements privés ou publics dans tous les lieux du catalogue de La Culture des Lieux et sur tout événement que Culture Next pourrait être amené à produire.

De manière générale, le·la salarié·e peut être amené·e à remplir des tâches hors de sa spécialité lorsque celles-ci ne demandent pas une qualification ou une technicité particulière.

DESCRIPTIF DU POSTE

Missions principales

Régie d'exploitation des événements

- Vous êtes le·la représentant·e de Culture Next sur les événements et assurez ainsi le lien entre les différents services de Culture Next (commercial, production, technique, etc.) et le client. Vous devez avoir une parfaite connaissance du dossier afin de garantir un déroulement optimum de l'évènement.

- Vous êtes chargé·e d'assurer des permanences d'encadrement et de coordination sur les ouvertures privées ou publics dans les lieux du catalogue de La Culture des Lieux et tout autre lieu où Culture Next sera amené à produire un événement.
- Vous assurez :
 - L'ouverture et la fermeture de la salle et êtes garant·e des procédures à respecter.
 - L'accueil du personnel lié à l'exploitation (technique, sécurité, barmen et hôte·sses) et la coordination de leurs missions durant l'événement.
 - Les briefs sécurité et la sécurité générale en tant que référent·e sur ces ouvertures.
- En dehors des évènements, vous travaillez quotidiennement au sein du pôle technique avec l'ensemble des pôles de l'écosystème situés à Hotel71.
- Vous êtes force de proposition et réactif à toutes les sollicitations de la direction technique et participez en tant que cadre à la dynamisation et diversification des missions du pôle technique au sein de l'écosystème.

Assistance à la pré-production des événements

Vous serez missionné·e par la direction technique pour assurer un soutien à la production de l'évènement en lien avec l'équipe en charge du projet, pour assurer :

- L'obtention de devis de matériel auprès de prestataires
- La compilation des devis des différents prestataires dans un budget technique prévisionnel
- L'application et la mise en œuvre de différents process d'intervention sur les sites pour les équipes techniques et pour l'exploitation
- La coordination des montages/démontages/exploitations techniques des évènements
- Le brief technique lors des phases de montages, démontage et rangement
- L'évaluation des besoins humains pour le montage, démontage et tenue de l'événement, la quantification, qualification et l'affectation du personnel

Renfort des fonctions support

- Polyvalence technique sur les ouvertures

Vous pourrez assurer dans les lieux ne demandant pas d'intervention technique ou spécifique :

- Les mises en route, réglage et extinction des systèmes techniques liés à l'exploitation
- Les exploitations techniques de production : régie son, lumière et vidéo, montage/démontage du matériel nécessaire, chargement/déchargement du matériel

- Renforts logistiques

Vous participerez activement aux mises en configuration, au conditionnement et reconditionnement de la salle, aux inventaires ainsi qu'aux nettoyages des sites.

- Brainstorming

Vous participerez aux réflexions collectives de l'écosystème sur les évolutions et nouveaux projets en développement lors des séminaires et temps de travail dédiés.

D'une façon générale, vous devrez concourir au bon fonctionnement de l'activité de Culture Next.

PROFIL RECHERCHÉ

- Issu-e d'une formation spécialisée en gestion d'évènements/régie générale, vous possédez de solides connaissances en techniques événementielles, en exploitation de lieux, en management d'équipe. Vous avez une expérience significative dans l'un de ces trois domaines.
- Vous avez une forte aptitude à l'organisation transdisciplinaire et savez prioriser.
- Vous êtes organisé-e, rigoureux-se, réactif-ive.
- Vous avez le goût pour le travail en équipe et l'esprit collaboratif.
- Votre sensibilité à la réglementation ERP et aux installations scéniques seront appréciées.
- Vous êtes formé-e à l'habilitation électrique et possédez le CACES R486 ou le SSIAP1 .
- Vous maîtrisez l'outil informatique, bureautique et DAO (Autocad/ZW cad).

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Type de contrat : CDI temps plein
- Date de début : 20 août 2023
- Horaires variables suivant les évènements. Possibilité de travail le soir, les week-ends, les jours fériés. Travail de nuit possible.
- Rémunération selon la Convention collective des entreprises du secteur privé du spectacle vivant - Emplois techniques – Cadre Groupe 3 – entre 2147,59€ brut mensuel et 2310€ brut mensuel selon expérience.
- Lieu : Hôtel71 – 71, quai Perrache - Lyon, 2^{ème}

LES +

- Travailler au sein d'une équipe dynamique, bienveillante et à l'écoute, dans un cadre de travail convivial et varié avec nos lieux HEAT, Hôtel71 et le Sucre
- A 3 pas de l'arrêt de tramway T1 /T2 Hôtel de région, en plein cœur du quartier Confluence
- Titre restaurant à 8€ dont 50% pris en charge par l'employeur
- Forfait mobilités durables si éligible
- Mutuelle
- Coin cuisine équipé
- Garage à vélo

MODALITÉS

Date limite d'envoi des candidatures : 7 août 2023
CV et lettre de motivation à adresser à Manu MANSUY, Directeur technique
recrutements@culture-next.com

La Culture des Lieux
50, quai Rambaud 69001 Lyon
www.laculturedeslieux.eu
SAS Le Sucre au capital de 330 000€
Siret : 753 539 881 00015
Code APE : 9004 Z