La culture des lieux

# Régisseur·se Maintenance - QSE - travaux

## 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 centrée 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 évènements 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 privatifs 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 (Hôtel71, NS Lab dans le cadre de Nuits sonores, Nuits sonores Brussels, Reset).**

## DÉFINITION DU POSTE

**Vous êtes l'interlocuteur·trice opérationnel·le de la politique d'exploitation et de maintenance de Culture Next dans l'ensemble de ses lieux (Le Sucre, Hôtel71, H7, HEAT).**

**Référent·e HSE du pôle technique, vous serez enfin chargé·e de la réalisation de travaux sur l'ensemble des installations, équipements et bâtiments.**

## DESCRIPTIF DU POSTE

**Missions principales**

<u>La gestion des bâtiments et équipements</u>

**• Vous opérez, confiez ou encadrez des rituels de maintenance et travaux dans les domaines électriques, menuiserie, serrurerie, plomberie. Vous établissez les premiers diagnostics et arbitrez les solutions.**

**• Vous appuyez la direction technique dans l'élaboration du calendrier de maintenance préventive et vérifications périodiques et dans la définition du cahier des charges des contrats.**

**• Vous gérez le stock des consommables associés aux activités du bâtiment et établissez l'inventaire des équipements du service.**

**• Vous collectez et structurez les données énergétiques et appuyez la direction technique dans son analyse afin d'identifier les pistes d'action pour réduire l'impact carbone de Culture Next.**

**• Vous êtes en charge des organigrammes de clefs de l'ensemble des bâtiments ; vous assurez également le suivi des dispositifs de contrôle d'accès par badge, en lien avec le DSI.**

**• Vous êtes proactif dans le déploiement des outils de gestion et pilotage de maintenance informatisés, GMAO, suivi GTC, programmation centrale de pilotage CVC.**

**• Vous organisez et managez le travail des agents de maintenance dans leur quotidien.**

**• Vous communiquez efficacement avec l'ensemble de vos interlocuteur·trices.**

**<u>La mise en œuvre de la politique HSE</u>**

**Vous travaillez en collaboration avec les différents pôles pour garantir une approche globale de la qualité, de la sécurité et de l'environnement. Vous êtes le·la référent·e des partenaires externes, des autorités réglementaires et les organismes de certification.**

**• Vous assurez le suivi de la politique HSE de l'écosystème en conformité aux normes et réglementations en vigueur et veillez à sa bonne application.**

**• Vous participez à l'évaluation des risques liés aux activités et mettez en place des mesures pour les minimiser.**

**• Vous garantissez la conformité aux normes et réglementations en matière de qualité, hygiène, sécurité et environnement. Vous tenez à jour les dossiers et registres requis pour prouver la conformité de l'écosystème (registre sécurité, DUER, PPI).**

**• Vous créez et mettez à jour les DUER et les Plans de Prévention.**

**• Vous participez aux sensibilisations et formations des employés aux politiques et procédures en matière de qualité, hygiène, sécurité environnement et aux risques associés à leurs activités et aux mesures de prévention à prendre.**

**<u>La coordination de travaux</u>**

**• Vous êtes l'interlocteur·trice principal·e des travaux internes et externes.**

**• Vous préparez les travaux : cahier des charges, achats, organisation logistique et technique.**

**• Vous coordonnez les phases chantier en co-activité avec le quotidien des équipes de l'écosystème.**

**• Vous vous assurez du bon déroulé et des levées de réserves de fin de chantier.**

## PROFIL RECHERCHÉ

• Issu·e d'une formation en maintenance industrielle, en gestion technique ou en gestion des risques (BTS ou DUT spécialisés), vous possédez de solides connaissances en hygiène-sécurité-environnement, en gestion multitechnique et en suivi de travaux.
Vous avez une expérience significative dans l'un de ces trois domaines.
• Intéressé·e par les corps de métier du bâtiment, vous avez le goût et l'expérience de travaux multitechnique (menuiserie, serrurerie, plomberie, programmation automates).
• Vous avez une expérience avérée en gestion d'équipe ou management direct.
• Votre sensibilité à la règlementation ERP et aux installations scéniques sera appréciée.
• Vous êtes organisé·e, rigoureux·se, réactif·ve et avez le goût pour le travail en équipe.
• Vous avez une réelle capacité d'écoute et de compréhension des demandes des différents usagers de l'écosystème et savez prioriser.
• Vous maîtrisez l'outil informatique, bureautique et DAO (Autocad/ZW cad).
• Vous possédez le CACES R486 et le SSIAP1 et une habilitation électrique significative.

## CONDITIONS DE TRAVAIL

• Type de contrat : CDI temps plein
• Date de début : 20 août 2023
• Travail 5 jours par semaine et en soirée exceptionnellement
• 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, 2ème

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