

OFFRE D'EMPLOI DIRECTEUR-RICE D'ÉTABLISSEMENT DE HEAT ET HEATING POUR LA SOCIÉTÉ TOAST

Toast est une SAS, filiale de l'association culturelle lyonnaise Arty Farty.

Toast est la société qui exploite HEAT, un établissement situé sous la Halle couverte de H7 au 70 quai Perrache, à Confluence, dans le 2^e arrondissement de Lyon.

HEAT est un espace semi-ouvert alliant restauration et programmation lifestyle, dont l'activité s'adapte aux saisons : soutenue en été, et plus événementielle en hiver.

À mi-chemin entre foodcourt et tiers-lieu, HEAT accueille chaque semaine 4 restaurateur-rices dans ses 4 containers maritimes dédiés à la street food, d'un container bar sous la halle, d'une terrasse extérieure, et d'espaces mobiles éphémères.

La programmation des restaurateur-rices est pensée comme une programmation événementielle et varie chaque semaine. Les événements sont uniques : festivals, DJ set, dragshow, ateliers, spectacles, sports, talks inspirant-es ou accueils de collectifs et d'associations. Tous-tes mettent en lumière l'inventivité des initiatives locales et territoriales.

HEAT est aussi un lieu de privatisation et un espace événementiel pour des opérateurs extérieurs.

Enfin, Toast exerce une activité traiteur, sous la marque HEATING, qui agrège une communauté engagée de 70 restaurateur-rices aux savoir-faire riches et singuliers.

C'est dans ce cadre qu'intervient ce recrutement.

Le-a Directeur-rice est responsable de la gestion de l'exploitation sur les ouvertures publiques et les privatisations de HEAT d'une part, et sur les prestations traiteur de HEATING d'autre part. Il-elle est sous la hiérarchie directe du Directeur Général de Toast. Le-a Directeur-rice participe activement à l'élaboration de la politique économique et sociale déterminée par la Direction générale. Il-elle contribue au développement des projets de HEAT et HEATING et coordonne l'ensemble des activités et des équipes de Toast.

MISSIONS PRINCIPALES

EN CHARGE DE LA GESTION DES EXPLOITATIONS DE HEAT ET HEATING

- Il-elle planifie et organise le déroulement hebdomadaire de l'ensemble des opérations et événements.
- Il-elle identifie les besoins particuliers associés (demandes d'autorisations diverses, Otep, besoins en termes de sécurité, approvisionnements, etc.).
- Il-elle veille aux conditions d'exploitation et aux conditions de sécurité relative à l'ERP et aux conditions d'exploitation relatives aux normes HACCP.
- Il-elle est garant-e des procédures et de leur transmission aux équipes opérationnelles.
- Il-elle assure régulièrement des exploitations sur HEAT et des exploitations de l'activité traiteur et privatisation.
- Il-elle désigne les personnels en charge des exploitations lorsqu'il-elle n'est pas physiquement présent-e.

MANAGEMENT

En lien avec la Direction générale et la responsable des ressources humaines, il-elle encadre et supervise l'équipe de Toast : une équipe permanente de 6 personnes à laquelle s'ajoutent les équipes d'extras et saisonnier-ères sur la saison d'été et les événements qui le nécessitent.

- Il-elle anime les réunions d'équipe (temps de management individuel, réunions opérationnelles individuelles ou collectives) et contribue aux différents séminaires (projets, équipes, écosystème Arty Farty).
- Il-elle fait le lien entre la Direction Générale et les équipes, partage les objectifs avec les collaborateur-rices et s'assure de la mise en œuvre des activités conformément aux objectifs adoptés.
- Il-elle veille à l'organisation, la planification et au suivi du temps de travail des équipes de HEAT et de HEATING en fonction des besoins et du calendrier d'exploitation.
- Il-elle prépare les entretiens annuels et y participe. Il-elle apporte des recommandations en termes d'organisation et de recrutements. Dans ce cadre, il-elle contribue à la rédaction de fiches de poste et aux campagnes de recrutements.

DIRECTION OPÉRATIONNELLE DE HEAT ET HEATING

En collaboration avec la Direction Générale, il-elle contribue à la définition des objectifs stratégiques et développe les activités et outils de gestion nécessaires pour les poursuivre.

- Il-elle gère les processus d'achat.
- Il-elle est responsable du budget général, détermine le matériel et les ressources nécessaires conformément au budget adopté. Il-elle ajuste les budgets d'exploitation en fonction des objectifs afin d'optimiser la rentabilité.
- Il-elle valide la programmation (événements et restaurateur-rices) sur HEAT.
- Il-elle assure un reporting économique extra-comptable de l'activité de HEAT et HEATING.
- Il-elle assure les relations avec les publics, les partenaires externes, les

fournisseur-euses, les client-es et toutes les parties prenantes de HEAT et HEATING.
— Il-elle s'assure de l'animation de la communauté des restaurateur-rices.

RESPONSABILITÉS RSE

- Il-elle est garant-e du déploiement de la politique RSE et du suivi du plan d'action, des objectifs dans les activités de HEAT et HEATING.
- Il-elle est responsable de la relation avec les fournisseur-euses restaurateur-rices, traiteur-euses, et les fournisseur-euses bâtiment, maintenance, sécurité.
- Il-elle est garant-e de la diffusion, de l'application de la charte restauration.
- Il-elle est responsable de la famille d'achat restauration et traiteur pour l'écosystème Arty Farty.
- Il-elle est en charge des questions liées au "bâtiment" HEAT et Labo (maintenance, vérification obligatoire).
- Il-elle assure le suivi de gestion de la sobriété énergétique, des déchets liés aux exploitations de HEAT.

QUALITÉS

- Vision stratégique
- Capacité d'analyse et réactivité
- Aisance relationnelle et capacité à travailler en équipe
- Rigueur de gestion et organisation
- Bienveillance

COMPÉTENCES

- Gestion des équipes et des talents
- Savoir planifier et organiser sa charge de travail et celles de ses collaborateurs
- Compétences stratégiques et budgétaires
- Conduite du changement
- Bonne connaissance du secteur food & beverage

À PROPOS DU POSTE

CDI temps plein : 39h hebdomadaire

Lieu de travail : Lyon 2e arrondissement

Salaire : entre 3205€ brut mensuel et 3443€ brut mensuel selon expérience (niveau 5 échelon 1 de la convention collective des Hôtels, cafés, restaurants)

Prise de poste : 5 janvier 2026

Les + :

- Repas pris en charge,
- Prise en charge de 50% de l'abonnement de transport public domicile-travail

- Forfait mobilité durable si éligible,
- Mutuelle,
- Coin cuisine équipée,
- Garage à vélo

Date limite d'envoi de candidature : 26/11/2025

MODALITÉS

Si cette offre vous intéresse, merci d'adresser votre CV et une lettre de motivation à Cédric DUJARDIN directeur général à l'adresse cedric@h-eat.eu et à Solène VENUAT, responsable des ressources humaines à l'adresse solene@arty-farty.eu en indiquant « Candidature Directeur.rice HEAT » dans l'objet du message.

Toast est engagé de façon volontariste en faveur de l'égalité et de l'inclusion. Nous nous engageons à examiner toutes les candidatures reçues.