

OFFRE D'EMPLOI ASSISTANT-E COORDINATION DE PROJET EN RESTAURATION

CONTEXTE ET ENVIRONNEMENT HEAT

Au cœur du nouveau lieu totem de la French Tech - H7, se déploie HEAT, food hall de 540m2 avec une capacité de 200 à 400 couverts par service. Lieu de vie et de partage, cette halle à manger accueille chaque jour les startapers de H7 et d'Hôtel 71, 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.

DÉFINITION DE POSTE

Le-la salarié-e est rattaché-e à la chargée de programmation des restaurateurs et de production des événements.

Il-elle assure la coordination de la programmation restauration lors des événements publics, la gestion quotidienne de la cantine du midi ainsi que l'administration liée aux restaurateurs.

Il-elle joue également un rôle d'appui auprès de l'équipe traiteur lors de la production d'événements.

MISSIONS PRINCIPALES

Programmation et coordination des restaurateurs-rices

- Animer et programmer la communauté des restaurateurs-rices dans les différents lieux de l'écosystème, notamment la halle à manger HEAT et le Sucre, en accord avec le cahier des charges fixé par la direction.
- Gérer et tenir à jour les plannings de présence des restaurateurs-rices sur les différents lieux et informer les parties prenantes concernées (les équipes d'exploitation des différents lieux).
- Accueillir ou s'assurer du bon accueil des restaurateurs-rices sur le site d'exploitation et veiller au bon respect des process par ces derniers (état des lieux d'entrée et de sortie, affichages obligatoires, etc).

- Tenir informé-es les restaurateurs-rices avant leur venue de la programmation et des événements du lieu d'accueil. Coordonner les informations liées à la restauration sur HEAT avec les différentes parties prenantes.
- Veiller au bon déroulé de la présence des restaurateurs sur site (accueil, état des lieux, respect des règles d'hygiène et de sécurité, conformité administrative...).
- Soutenir l'équipe dans la production des événements traiteur HEATING (préparation des documents, accueil des restaurateurs, suivi logistique, aide aux stocks, etc.).

Administration et gestion des outils

- Remplir et tenir à jour la base de données des restaurateurs-rices de la communauté de HEAT.
- Recueillir et archiver l'ensemble des documents contractuels nécessaire à la rédaction des contrats des restaurateurs-rices. Compléter, faire signer et archiver les contrats des restaurateurs-rices de HEAT.
- Compléter les tableaux de pilotage de l'activité économique de TOAST en lien avec les données de restauration.
- Paramétrer ou s'assurer du bon paramétrage des éléments de carte de chaque restaurateur-riche sur les différentes solutions d'encaissement.
- Constater et faire remonter les maintenances liées aux outils de restauration (solutions d'encaissement, container de restauration, chambre froide).
- Préparer les éléments nécessaires au reversement des recettes aux restaurateurs, en lien avec les services administratifs.

Gestion de la cantine du midi – Référent-e exploitation

- Coordonner les ouvertures, fermetures et l'exploitation du lieu HEAT durant les services du midi.
- Veiller à la qualité de l'accueil, au respect des process d'encaissement et au bon déroulement du service.
- Assurer la médiation avec les restaurateurs présents et le suivi des éventuels incidents ou dysfonctionnements.

MISSIONS ANNEXES

- Identifier de nouveaux-elles restaurateurs-rices et rester informé-e des tendances et de l'actualité de la restauration sur le territoire lyonnais.
- Être force de proposition sur tous les aspects de l'activité de HEAT : sa programmation événementielle, son développement et son fonctionnement.
- Participer ponctuellement à des réunions de production, rédiger des comptes-rendus, aider à la mise en page de supports pour les clients.

À PROPOS DU POSTE

CDD saisonnier du 30 mars 2026 au 31 octobre 2026.

Temps de travail de 30h à 35h / semaine.

Salaire : 12,02 € brut/Heure

Les + :

- Repas pris en charge
- Prise en charge de 50% de l'abonnement TCL domicile-travail
- Mutuelle

Si cette offre vous intéresse, merci d'adresser votre CV et une lettre de motivation à l'adresse recrutements@h-eat.eu en indiquant « Assistant-e coordination de projet en restauration » dans l'objet du message.