



*terrain d'arts
en loire-atlantique*

responsable de restaurant (H/F)

EMULSION RECRUTEMENT – agence de recrutement spécialisée en hôtellerie-restauration dans le Grand-Ouest – recherche un.e RESPONSABLE DE RESTAURANT pour son client MIXT.

MIXT est un EPCC (Établissement public de coopération culturelle) situé sur l'ancien site du Grand T, dans le quartier Saint Donatien à Nantes (44). Refait entièrement à neuf, il accueille en son sein un nouvel espace pensé comme un restaurant de quartier. Véritable poumon de l'établissement culturel, il incarne les valeurs de convivialité, de lien social et du bien manger.

Ce nouveau restaurant se veut être un lieu vivant, culturel et engagé dans une démarche RSE ; ouvert à tous.tes et proposant une cuisine simple, urbaine et familiale pour satisfaire le plus grand nombre. En continu le midi et le soir, il peut accueillir jusqu'à 85 places en intérieur et 40 en terrasse. Plus qu'un lieu de restauration, c'est un espace de rencontres entre artistes et chefs, de découvertes culinaires, d'ateliers et d'événements festifs, mêlant arts et gastronomie, à Nantes et au-delà.

C'est une opportunité unique pour un esprit indépendant et créatif, car vous aurez la chance de tout écrire en collaboration avec la Direction ; de la composition de votre équipe aux procédures, du ton du restaurant à son atmosphère festive, de l'accueil au départ du client.

Ce projet ambitieux, avec une équipe permettant une ouverture 6/7j, s'impose comme singulier dans le quartier avec une offre de service au comptoir le midi, un bar mobile pour les usagers et les spectateurs, une carte traiteur à destination des entreprises extérieures et des espaces privatisables.

Pour mener à bien votre mission, vous travaillerez en étroite collaboration avec la Direction de MIXT et son Pôle Développement et relations extérieures.

Votre rôle

Votre rôle principal est de garantir à chaque instant la pleine satisfaction de la clientèle et d'animer au quotidien un lieu « hors du commun ». Tel un.e chef d'orchestre, vous ne laissez aucune place à l'improvisation et préparez chaque journée avec précision, rigueur et professionnalisme : des petits-déjeuners d'équipe aux repas des usagers du site ; en passant par les afterwork, les diners d'avant spectacle, le catering des artistes et les fins de soirées conviviales.

Vos missions et principales activités

Ressources humaines :

- ✿ Recruter, fédérer, motiver et fidéliser votre équipe en cuisine, en salle et au bar (6 salariés permanents + renforts saisonniers) en créant une ambiance de travail chaleureuse
- ✿ Définir et mettre en œuvre les procédures RH et en particulier rédiger un manuel opérationnel
- ✿ Définir les plannings de travail de votre équipe
- ✿ Travailler en étroite collaboration avec le.la Chef.fe de cuisine et sa brigade
- ✿ Veiller au bon respect des règles d'hygiène et à la sécurité de travail

Gestion Financière :

- ✿ Respecter et mettre en œuvre les objectifs financiers définis par la Direction
- ✿ Superviser le budget en alimentant des tableaux de bord et en assurant le lien avec le pôle administratif et financier de l'établissement
- ✿ Opérer la gestion des fonds, des stocks et réaliser des inventaires mensuels

Marketing et Commercial :

- ✿ Collaborer activement avec la responsable du secteur Animation du site et lieu de vie pour la programmation et l'organisation d'événements visant à dynamiser l'établissement tout au long de l'année (dj set, soirées jeux, concerts ...)
- ✿ Participer activement au développement commercial des activités traiteur aux côtés de la responsable du secteur Privatisation et Développement commercial
- ✿ S'appuyer sur les compétences du secteur Communication et Marketing pour faire connaître l'établissement à une clientèle différente des soirs de spectacles et instaurer des procédures pour assurer et mesurer la satisfaction des clients

Gastronomie et boissons :

- ✿ Initier des idées novatrices et proposer des nouvelles offres locales en collaboration avec le.la Chef.fe de cuisine
- ✿ Etablir une carte pertinente de boissons locales et bio, faire découvrir les vins et créer des formations internes afin de développer des compétences commerciales au sein de votre équipe

Le profil recherché

Nous sommes à la recherche d'un.e RESPONSABLE DE RESTAURANT expérimenté.e sachant :

- ✿ Fédérer un projet d'envergure en lien avec plusieurs services
- ✿ Assurer une ouverture ambitieuse et stratégique (festivités d'ouverture de l'équipement culturel mi-décembre 2025 sur 2 semaines)
- ✿ Travailler en autonomie avec rigueur, organisation et dynamisme
- ✿ Prendre des initiatives et relever des défis
- ✿ Assumer un management bienveillant où la responsabilité collective prime
- ✿ Utiliser avec aisance les outils informatiques PMS et bureautiques (formation possible)

Vous justifiez aussi d'une formation en restauration, idéalement doublée d'une formation en management ou en gestion ; et/ou êtes doté d'une solide expérience dans la gestion d'établissements. Vous avez une expérience dans un lieu culturel et connaissez les enjeux du secteur, c'est un plus !

Informations générales

Date de début prévue : 1er octobre 2025 (70 jours avant l'ouverture)

Type d'emploi : CDI – Temps plein – Statut cadre au forfait jour

Travail selon un planning à définir avec la Direction, proposant des journées en continu du lundi au vendredi et quelques week-ends ponctuellement

Rémunération annuelle brute : entre 43k€ et 45k€ selon profil sur 13 mois (soit entre 2600€ et 2700€ net / mois à titre indicatif)

Repas pris en charge, mutuelle d'entreprise

Horaires d'ouverture du restaurant :

- ⚙ Hiver (saison des spectacles) : lundi 12h-14h30 / du mardi au jeudi 12h-23h / vendredi-samedi 12h-0h30 / fermé le dimanche
- ⚙ Été : lundi 12h-14h30 / du mardi au samedi 12h-22h / fermé le dimanche
- ⚙ Fermeture du restaurant 5 semaines par an

Cadre du recrutement

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à vincent@emulsion.bzh avant le **vendredi 6 juin**.

Entretiens finaux avec la Direction de MIXT : lundi 30 juin en matinée.

MIXT et EMULSION RECRUTEMENT s'engagent à étudier attentivement toutes les candidatures reçues dans une démarche d'égalité des chances et à promouvoir la diversité sous toutes ses formes, notamment en matière de genre, d'origine, d'âge, de situation de handicap ou de parcours.