



**OFFRE DE POSTE –
ASSISTANT.E CHARGE.E DE PROGRAMMATION DES CHEFS/RESTAURATEURS
DU LYON STREET FOOD FESTIVAL**

Notre société

Notre société Nomad Kitchens est un des acteurs principaux de l'événementiel culinaire à Lyon. Nous avons créé le Lyon Street Food Festival et réinventons au quotidien le rôle et la place de la cuisine en ville. Food Court éphémère, diners décalés pour des entreprises sont nos terrains de jeux.

Créée à Lyon en 2013, elle s'appuie sur une jeune équipe de 20 personnes travaillant dans un esprit de start-up. Nous offrons à nos collaborateurs un cadre de travail convivial, bienveillant avec de réelles perspectives d'évolution.

Notre société a créé et porte l'évènement Lyon Street Food Festival qui est devenu en 7 éditions le plus grand festival de cuisine de France. Celui-ci a réuni 45 000 visiteurs en 2023, accueille plus de 120 chefs et 400 structures culturelles et artistes.

L'ADN du festival repose sur 4 piliers : transmission, mixité, valorisation régionale et éco-responsabilité.

Intitulé du post :

Dans le cadre de notre développement, nous recherchons notre assistant.e chargé.e de la programmation des chefs/restaurateurs pour le Lyon Street Food Festival

Descriptif de la mission :

Sous la responsabilité du Chef de Projets du Lyon Street Food Festival, le salarié est en charge des missions suivantes :

- Veille, sélection et accompagnement des chefs :
 - Réaliser une veille de la scène culinaire afin de trouver les pépites du festival
 - Créer et suivre l'appel à candidature
 - Organiser des réunions chaque semaine pour présenter les candidatures au comité de sélection (la direction et le chef de projet)
 - Rencontrer et échanger avec les chef.fe.s sélectionnés pour proposer et valider leur présence sur le festival
 - Accompagner les chef.fe.s sur la partie logistique/technique et les démarches administratives en amont du festival

- Administration et logistique/technique :
 - Une remise à jour des documents sera à effectuer (convention, contrat, welcome package...)
 - Suivre et centraliser des informations liées à l'offre, les besoins en matériel professionnel, aux puissances électriques...
 - Valider les recettes avec le comité de sélection (la direction et le chef de projet)

- En charge d'extraire les chiffres de ventes et de faire le suivi de la réversion auprès des chefs
 - Réaliser un bilan post festival en interne et auprès des chefs
- Logistique (pendant le festival) :
 - S'assurer que l'ensemble du matériel d'encaissement soit bien paramétré
 - Veiller à la bonne installation du matériel professionnel sur les stands
 - Accueillir et accompagner les chef.fe.s sur le festival
 - Réfèrent de leur arrivée / départ sur le site
 - Réaliser le suivi du rendu du matériel professionnel
 - Management :
 - Piloter/Encadrer une équipe sur le terrain quelques jours avant le festival et pendant le festival.

Issu(e) d'une formation Bac+4/5, vous avez une première expérience réussie dans l'organisation d'évènement. Vous êtes reconnu(e) pour être une personne rigoureuse, ayant le sens de l'organisation. Vous savez évoluer facilement entre le bureau et le terrain. Vous êtes naturellement tourné(e) vers les autres, avez un bon sens de l'écoute, vous êtes capable de développer une relation de confiance durable avec des interlocuteurs exigeants. Amoureux.se du monde de la gastronomie et passionné.e de l'univers des chefs

Vous êtes à l'aise avec les outils informatiques. De nature curieus(e), vous êtes volontaire dans l'avancée de vos missions. Vous avez une bonne capacité à travailler en équipe tout en étant autonome sur vos dossiers. Votre réactivité et votre dynamisme ne sont plus à démontrer. L'anglais est indispensable sur ce poste.

Rémunération / Durée du travail / Localisation :

- Poste à pourvoir dans un premier temps dès novembre jusqu'à juillet 2024
- Le temps de travail sera calculé sur la base d'un 35h/sem.
- Horaires classiques de bureau.
- Rémunération : selon l'expérience, max 1800€ net/mois
- Poste basé dans nos bureaux à Lyon.
- Poste disponible :
 - Sous un format CDD (>35h) ou d'un contrat d'auto-entrepreneur
 - Le temps de travail par mois sera évolutif et ventilé de la façon suivante :
 - De novembre à février : 50% (soit env. 17,5h/sem.)
 - Mars : 75% (soit env. 26h/sem.)
 - D'Avril à juillet : 100% (soit 35h/sem.)

Merci d'adresser votre candidature (CV + lettre de motivation obligatoire et tout autre support que vous souhaiteriez mettre en avant) par email : vincent@nomadkitchens.fr