



## OFFRE DE POSTE

# MANAGER ATELIER DE SCÉNOGRAPHIE

### Contexte et environnement

**Nomad Kitchens** est une agence spécialisée dans la food. Nous imaginons des concepts innovants de restauration allant d'une offre traiteur personnalisée, à l'organisation de festival jusqu'au déploiement de lieux de vie ancrés dans le territoire. 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 agence a créé et porte l'évènement **Lyon Street Food Festival** qui est devenu en 8 éditions le plus grand festival de cuisine de France. Celui-ci a réuni 52 000 visiteurs en 2024, accueille plus de 120 chefs et 400 structures culturelles et artistes.

Depuis plusieurs années Nomad Kitchens a fait le choix de concevoir et fabriquer ses propres éléments de scénographie. C'est devenu un marqueur fort de l'agence. Cette branche s'est développée et propose maintenant ses services à des clients externes à l'agence. Les **Ateliers NK** est un atelier de menuiserie et scénographie qui imagine et conçoit des ouvrages de menuiserie pour les restaurants, bars, lieux de vie, producteurs et entreprises dans la gastronomie.

Notre atelier de création propose des alternatives au mobilier événementiel standard : activation de marques, vente de mobiliers, aménagement d'espaces...

Depuis sa création en 2016, les **Ateliers NK** favorisent l'éco-conception :

- Tous nos mobiliers et décors sont fabriqués à la main et à la demande, dans nos ateliers,
- Des processus de production pour limiter la perte de matière et la production de déchets,
- Du bois brut à l'esprit récup' : la pratique du réemploi, du recyclage, des structures entièrement démontables avec 100% des matériaux récupérés,
- Un atelier à taille humaine, aménagé et conçu par nos menuisiers scénographes,
- Des structures imaginées en privilégiant des matériaux de récupération et des produits naturels (finitions, colle sans solvant, etc.)

Les **Ateliers NK**, c'est un atelier entièrement équipé situés à Oullins.



## Missions principales

- Gestion commerciale : lien avec nos clients, propositions devis, suivi de projet...
- Gestion des projets scénographiques
  - Planifier la production et garantir la réalisation des projets dans les délais
  - Elaborer et suivre les plannings
  - Organiser des livraisons
  - Agir directement et au quotidien sur la production et réagir vite en cas d'anomalies (quantité, qualité, délai... Informer et veiller sur les règles de sécurité à respecter...)
- Management d'équipe :
  - Dans le cadre d'une organisation très collaborative, coordonner les équipes de production aujourd'hui composée de 2 menuisiers-scénographes. Ceux-ci sont en charge de la création, visualisation 3D, production et installation.
  - Recruter des renforts pendant les périodes de forte production (peintres, menuisiers...) notamment à l'approche du Lyon Street Food Festival
- Gestion de l'atelier
  - Gérer les stocks et anticiper les besoins
  - Achats : bois, quincaillerie, peinture, petit matériel, outillage...
  - Suivre l'entretien de l'atelier et de son matériel
- Lien avec le reste de l'équipe cliente Nomad Kitchens (pôle traiteur, stade, salon et partenariats du Lyon Street Food Festival) ainsi que l'équipe administrative.

## Profil recherché :

Nous recherchons un profil de manager d'atelier de production avec a minima une première expérience réussie. Nous recherchons un excellent gestionnaire de projets doté d'une fibre commerciale.

- Connaissance des métiers de la menuiserie et idéalement de la scénographie. Il n'est pas nécessaire d'être formé à la pratique de la menuiserie dans la mesure où la production est réalisée par les équipes en place.
- Une première expérience en tant que chef d'atelier est un plus
- Vous êtes reconnu(e) pour être une personne rigoureuse, ayant le sens de l'organisation
- Vous êtes à l'aise avec les outils informatiques. De nature curieux(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.
- Capacité à planifier, organiser et résoudre les imprévus.



### Rémunération / Durée du travail / Localisation :

- Type de contrat : CDI - 39h/sem.
- Salaire selon profil
- Début : dès que possible
- Poste basé dans notre atelier situé rue Yon Lug à Oullins.

### Autres avantages :

- Prime annuelle basée sur objectif : 1 mois de salaire max
- Revues salariales : au moins une fois par an
- Tickets restaurant : Tickets restaurant d'une valeur unitaire de 9.50€ euros dont 60 % pris en charge par l'employeur soit une valeur réelle de 5,70euros pour le salarié.
- Mutuelle PréviFrance : prise en charge à hauteur de 80%
- Transports en commun : prise en charge 50% abonnement
- Abonnement téléphonique : 20€/mois
- Téléphone professionnel fourni

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