

C E N T R E C U L T U R E L

EBULLITION

Le Centre culturel Ebullition cherche un·e

Responsable Exploitation à 40%

Depuis 1991, le Centre culturel Ebullition est un pilier de la scène culturelle alternative et indépendante en Gruyère et plus largement en Suisse romande. Portée par une association à but non lucratif, la salle installée depuis 1994 dans l'ancien cinéma Lux, au cœur de la ville de Bulle, accueille une centaine d'événements par an, mêlant concerts, théâtre, cinéma, créations et ateliers.

Contrat	À durée indéterminée
Taux d'occupation	À 40%
Entrée en fonction	De suite ou à convenir
Condition salariale	CHF 5'000 brut à 100%
Lieu de travail	Centre culturel Ebullition, Bulle

Gestion du bar

- Commande des boissons et du matériel de bar et des loges.
- Gestion et contrôle des stocks, de la caisse et des machines à cartes.
- Gestion du calendrier des nettoyages et des entretiens du bar et installations en fonction des normes d'hygiène en vigueur.
- Gestion et suivi des différents contrats, factures et notes de crédits avec nos partenaires, fournisseurs, prestataires et sponsors.
- Entretien, réparations et rénovation du matériel et des infrastructures.
- Tenue à jour de la carte boissons, des prix de vente etc.
- Proposer des offres spéciales pour dynamiser la carte.
- Gestion de l'inventaire annuel et des statistiques de vente.
- Veiller au respect de la loi relative à la vente d'alcool liée à notre patente (patente H), à savoir ; vente d'alcool aux mineurs, réglementation sanitaire et des heures, etc.

Exploitation

- Suivi des besoins d'exploitation pour chaque événement et location (staffs, boissons, matériel, configuration de la salle).
- Suivi des tâches liées à l'exploitation et assurer les retours sur les événements passés lors des réunions du bureau et du comité.
- Suivi des boucles de communication interne pour anticiper les événements à venir.
- Collaboration et communications avec les responsables de soirée.
- Superviser la mise en œuvre des besoins spécifiques pour le bar selon l'événement.
- Collaboration avec le comité et les employé·e·s pour mettre en œuvre la politique d'accueil du public d'Ebullition, notamment en termes d'inclusivité et d'accessibilité.
- Veiller au respect des normes d'hygiène au bar et dans les loges.
- Informer et former les personnes derrière le bar en termes de premiers secours, de protection incendie et de gestion de foule et d'évacuation.
- Suivi de l'analyse des risques et du concept de sécurité propre à la salle.
- Assurer la prise en charge de la responsabilité du bar lors de 60% des événements. Pour les 40% restants, s'assurer qu'une personne apte à ce poste soit désignée.

C E N T R E C U L T U R E L

EBULLITION

Ressources humaines

- En collaboration avec la responsable staff, gestion et suivi des shifts des bénévoles sur nyght pour chaque événement.
- Organisation et supervision des formations sur le service, l'entretien du bar et des stocks aux bénévoles et employé-e-s.
- Mise en place des outils, processus et missions de travail.
- Participation au groupe de travail Infra et collaboration avec les autres pôles.

Vie associative

- Participation à la vie associative d'Ebullition.
- Participation au comité général tous les deux mois.
- Préparation de l'AG en collaboration avec les membres du comité et les employé-e-s.
- Tenir à jour les différents canaux de communication interne.

Profil recherché

- Expérience dans l'exploitation.
- En possession d'un brevet de cafetier ou motivé-e à le passer.
- Fort intérêt pour les musiques actuelles et les arts vivants.
- Une personne responsable, organisée et proactive.
- Flexibilité dans les horaires.
- Participation à la vie associative, aisance dans le travail en équipe et en autonomie.

Candidature

Intéressé-e ? Envoie ton dossier de candidature (lettre de motivation, CV, certificats de travail) en **PDF par mail à job@ebull.ch jusqu'au 25 octobre 2026.**

Pour toutes questions, nous sommes à disposition par mail.