



Nebia cherche son·sa responsable bar et restauration à 30%

Nebia · Bienne spectaculaire est un théâtre d'accueil francophone à la mission comparable à celle des Scènes nationales, offrant au public de Bienne et du Jura bernois, une programmation pluridisciplinaire composée autant de têtes d'affiches et de productions internationales que des propositions des artistes de la scène locale et régionale, dans ses deux salles de respectivement 518 et 65 places.

Pour compléter sa petite équipe et assurer un accueil chaleureux du public et des artistes, Nebia cherche

un·e responsable bar et restauration

MISSION GÉNÉRALE

- Vous gérez les bars lors des événements organisés à Nebia, à Nebia poche et "hors les murs" et assurez leur rentabilité.
- Vous assurez les activités de restauration pour les équipes accueillies à Nebia ainsi que pour les séries de représentations Midi théâtre et Midi musique et mots.
- Vous contribuez à instaurer une atmosphère conviviale et accueillante dans les deux théâtres.

RESPONSABILITÉS PRINCIPALES

- Gestion des bars à Nebia, Nebia poche et hors les murs
 - Vous élaborez l'offre de boissons et de petite restauration, gérez les stocks et les commandes.
 - Vous assurez le service au bar lors des spectacles de la saison Nebia et lors des manifestations en location. Vous planifiez et supervisez le personnel auxiliaire nécessaire au bon déroulement du service.
 - Vous assurez la rentabilité des activités liées au bar et à la restauration et rendez comptes des résultats à la Direction et à la comptabilité.
- Gestion de la restauration
 - Vous cuisinez des repas complets et de qualité pour les artistes et les équipes techniques accueilli·e·s dans le cadre de la saison de Nebia.
 - Vous cuisinez un plat végétarien et un dessert pour le public et les artistes accueilli·e·s dans le cadre des Midi théâtre et des Midi musique et mots organisés au bar Nebia.
 - Vous élaborez des offres pour l'organisation d'apéritifs dînatoires en marges d'événements organisés à Nebia.

COMPÉTENCE ET APTITUDES RECHERCHÉES

- Détenteur·rice d'un certificat de capacité dans la restauration (patente) de Gastro Berne ou d'un équivalent à l'échelle nationale
- Expérience avérée à un poste similaire
- Sens de l'hospitalité et du service
- Capacité d'organisation et de planification
- Esprit d'initiative et d'autonomie
- Bonne capacité à travailler en équipe, bonnes compétences relationnelles
- Bonne résistance du stress
- Flexibilité dans les horaires (horaires irréguliers en week-end et en semaine)
- Langues : français langue maternelle (C2), et bonnes connaissances en allemand

Si cette mission vous intéresse, envoyez votre dossier de candidature (CV, lettre de motivation et références) en un seul document PDF jusqu'au 16 novembre 2025 par courriel à l'adresse candidature@nebia.ch.

Vincent Willi est à votre disposition pour d'éventuelles questions par téléphone au +41 32 321 31 88 ou par mail à administration@nebia.ch.

Lieu de travail : Nebia, Rue Thomas-Wyttenbach 4, 2502 Bienne, Suisse et Nebia poche, Rue Haute 1, 2502 Bienne, Suisse

Date de publication : 22.10.2025

Délai de postulation : 16.11.2025

Type de contrat : CDI

Taux d'activité : 30%, annualisé

Conditions salariales : basées sur celles de la Ville de Bienne

Entrée en fonction : 01.01.2026 ou à convenir

Cahier des charges détaillé disponible sur : www.nebia.ch

Les premiers entretiens auront lieu entre le 24 et le 25 novembre 2025.