

L'association Castrum & Cie recherche un·e·x  
**Responsable F&B (bars et stands nourriture)**  
pour le festival pluridisciplinaire Le Castrum (Yverdon-les-Bains)

---

L'Association Castrum & Cie a pour mission d'organiser Le Castrum, un festival annuel qui fait la part belle à une programmation artistique contemporaine et pluridisciplinaire. Le festival se déroule principalement en espace public, dans le centre historique de la ville d'Yverdon-les-Bains. Durant quatre jours, Le Castrum accueille une trentaine de projets artistiques dans une douzaine de lieux, dans les domaines du théâtre, de la danse, du cirque contemporain, des arts de rue et des musiques actuelles. L'accessibilité est un élément central du Castrum, raison pour laquelle la plupart des projets sont offerts aux publics.

Répondant à une vision de la culture comme bien d'utilité publique, indispensable au développement d'une société et à l'épanouissement des personnes qui la composent, l'association prône des valeurs citoyennes, d'ouverture, d'inclusion et de durabilité. Représentatif d'un contexte local, le festival se veut en outre ancré dans le long-terme, en créant du lien social de proximité.

La 26<sup>e</sup> édition du Castrum aura lieu du 6 au 9 août 2026.

---

## TÂCHES

**En amont du festival, le/la responsable F&B est responsable de:**

- gérer les partenariats F&B et éventuellement démarcher de nouveaux partenaires boissons, en collaboration avec l'administrateur ;
- participer à la conception de la carte des boissons, en collaboration avec l'équipe du bureau ;
- estimer et commander les besoins en matériel de bars et boissons auprès des différents fournisseurs ;
- estimer les besoins en infrastructures nécessaires au bon fonctionnement des bars, en collaboration avec le responsable infrastructures ;
- concevoir l'ergonomie des bars ;
- assurer le suivi avec les foodtrucks (4 à 5 foodtrucks) ;
- estimer les besoins en bénévoles par bar et par tranche, en collaboration avec les responsables bénévoles ;
- recruter les responsables de chaque bar (3 personnes), en collaboration avec l'équipe du bureau ;
- planifier les livraisons et retours de matériel bars et boissons avec les différents fournisseurs ;
- participer à quelques séances d'équipe.

**Durant la semaine du festival, le/la responsable F&B est responsable de:**

- accueillir les fournisseurs F&B et les foodtrucks sur le site ;
- gérer le stock de matériel bars et boissons ;

- gérer le ravitaillement des bars ;
- superviser les montages/démontages des bars ;
- suivi avec les foodtrucks accueillis (points journaliers) ;
- former et encadrer les responsables de chaque bar et les bénévoles des bars.

**Après le festival, le/la responsable F&B est responsable de:**

- suivi de la facturation des foodtrucks et fournisseurs, en collaboration avec l'administrateur ;
- décomptes et calculs de ratios ;
- décompte et facturation du solde de stock non-rendu.

**PROFIL**

- sensibilité au milieu culturel et au milieu associatif ;
- expérience dans le domaine de la gestion de bars et/ou dans l'organisation d'événements culturels ;
- sens de la planification et de la gestion d'équipe ;
- sens de l'initiative et autonomie ;
- esprit d'équipe et de coopération ;
- capacité à entretenir des contacts dans un contexte social varié ;
- esprit structuré et orienté solution ;
- connaissance d'Yverdon et de sa région, un plus.

**MODALITÉS**

Lieu de travail : dans les bureaux de l'association à Yverdon-les-Bains (une partie des tâches peut se faire en télétravail)

Entrée en fonction : 1er avril 2026, ou à convenir

Engagement : emploi à durée déterminée du 1er avril au 31 août 2026, avec possibilité de renouvellement les années suivantes

Taux d'engagement variable selon les périodes d'activité : environ 47 heures de travail de planification réparties de avril à juillet, puis environ 70 heures de travail durant la période du festival.

Rémunération : calculée selon le taux d'engagement, sur une base salariale mensuelle de 5'720.- chf brut à 100%, soit une rémunération totale pour ce mandat de 4'433.- chf brut.

**RENSEIGNEMENTS**

Pour tous renseignements relatifs au poste proposé, n'hésitez pas à nous contacter par mail à :  
[rh@le-castrum.ch](mailto:rh@le-castrum.ch)

**CANDIDATURE ET DÉLAI**

Merci de transmettre votre candidature (CV, lettre de motivation,...) par mail à l'adresse suivante :  
[rh@le-castrum.ch](mailto:rh@le-castrum.ch), d'ici au 6 février 2026.

Les entretiens auront lieu les 17 et 20 février (ou à convenir) à Yverdon-les-Bains.