



## **Vendeur responsable comptoir de restauration**

### **CDI – 35h**

#### **Qui est Baluchon ?**

Baluchon est une entreprise d'insertion agréée ESUS, entreprise solidaire d'utilité sociale, qui propose à ses clients – entreprises et particuliers de toute l'Île-de-France - des plats cuisinés en Seine-Saint-Denis à partir de produits frais, de saison, et principalement locaux.

En 6 ans, Baluchon est devenu une structure de référence dans le domaine de la transition alimentaire et reconnue pour son activité de traiteur solidaire locavore.

Baluchon propose plusieurs services :

- Les comptoirs : lieux chaleureux proposant une offre de restauration rapide (du midi) solidaire de qualité, ouverts au public ou situés en entreprises, accueillant 30 à 150 personnes par jour. Ils sont situés à Romainville, Montreuil, Créteil, Tremblay...
- Des restaurants éphémères comme l'été 2018 à la Fondation Good Planet ou l'été 2019 à Poisson Lune.
- Des plateaux-repas, accueil-café et pause-café : gourmands et sains, parfaits pour des réunions de travail conviviales.
- Des buffets et cocktails : pour tous types d'évènements (Assemblée Générale, réunion, anniversaires, pots de départ), de 8 à 1200 personnes, des propositions sur-mesure en phase avec les envies et besoins des clients.

Baluchon est avant tout une aventure collective dans laquelle chacun à son échelle participe au développement de la structure et de son impact social.

#### **Quelles seront votre cadre et vos missions ?**

Baluchon a ouvert un comptoir de restauration, le P'tit Café, dans les bureaux prestigieux d'une entreprise partenaire à Paris VI.

Le P'tit Café est ouvert tous les midis du lundi au vendredi et accueille 100 à 160 couverts par jour. L'accès est exclusivement réservé aux collaborateurs de l'entreprise. Les repas fabriqués par Baluchon à Romainville, emballés dans des emballages individuels écologiques, sont livrés tous les matins par un employé du service logistique de Baluchon. L'offre de produits est constituée de plats, salades, soupes et sandwiches à déguster froid.

L'équipe du P'tit Café est formée d'un.e vendeur.se responsable du comptoir à temps plein (vous-même) et d'un agent polyvalent d'entretien à temps plein également. Vous travaillerez en autonomie sur place et serez encadré.e par le responsable de l'activité comptoirs de Baluchon.

En tant que responsable du service et de la vente du P'tit Café,

- Vous accueillez et conseillez les clients avec votre plus beau sourire, leur satisfaction est votre priorité
- Vous savez présenter Baluchon, ses différentes activités et engagements
- Vous êtes habile et à l'aise lorsqu'il s'agit de gérer plusieurs choses en même temps : conseiller, encaisser, réchauffer...

En tant que bon gestionnaire,



- Le matin, vous réceptionnez la marchandise, procédez à l'inventaire et au dispatch des produits en frigos et vitrines
- En fin de service, vous identifiez vos besoins en approvisionnement food et hors food pour les jours suivants, et les transmettez à la cuisine centrale de Baluchon
- Vous êtes responsable de la caisse et effectuez les rapports journaliers

En tant que responsable d'un point de restauration,

- Vous êtes garant du respect des règles de sécurité et d'hygiène
- Vous veillez au bon entretien et nettoyage quotidien du matériel et de l'espace
- Vous encadrez l'agent polyvalent d'entretien dans ses tâches journalières
- Vous assurez la coordination entre le P'tit Café et la cuisine centrale de Baluchon en remontant toutes les informations à votre responsable.
- Vous êtes garant de la relation privilégiée

### **Quelles sont les compétences et qualités requises ?**

Forte motivation pour travailler dans le secteur de la restauration et de la vente

Première expérience en vente ou restauration souhaitée

Excellent relationnel, sens du service client et présentation irréprochable

Autonomie, rigueur et sens des responsabilités

Intérêt pour l'ESS et l'alimentation durable

De la bonne humeur, de l'agilité et du sang froid !

### **Quelles sont les modalités ?**

CDI à temps plein

Prise de poste : Début : Fin Août

Lieu de travail principal : Paris VI°

Station debout prolongée. Tenue de travail obligatoire. Port de charges. Manipulation de denrées alimentaires.

Prise en charge du titre de transport à 50%

Mutuelle

Avantage nature repas

Rémunération selon expérience

**Si vous êtes intéressé.e, envoyez-nous votre CV et lettre de motivation par mail à [recrutement@baluchon.fr](mailto:recrutement@baluchon.fr)**

**En indiquant en objet : CDI - Vendeur responsable comptoir de restauration**