



Vous souhaitez avoir un impact social fort ?

La lutte contre le chômage et la précarité sont des causes qui vous touchent ?

Vous aimez relever des défis humains et organisationnels ?

Le dialogue et la coopération sont une seconde nature pour vous ?

Vous cherchez à mettre en œuvre et élargir vos compétences en design et en communication ?

Fiche de poste : Alternant·e Alimentation

Contexte

Émile & Rosa est une entreprise à but d'emploi (EBE) créée en juin 2022 et basée dans le quartier de Rosa Parks (Paris 19e). Elle fait partie d'une expérimentation de l'État français : **Territoire Zéro Chômeur Longue Durée** (TZCLD). Cette démarche en partenariat avec la Ville de Paris et les acteurs locaux a pour objectif de résorber le chômage de longue durée dans les quartiers les plus touchés par la privation d'emploi.

L'approche innovante consiste à identifier et valoriser **les compétences des habitant·es du territoire** privé·es durablement d'emploi, afin de les faire correspondre aux besoins non couverts, et ainsi faire émerger de nouvelles activités, utiles et créatrices d'emplois nouveaux. Vous trouverez plus d'informations sur ces 2 sites : www.tzclld.fr & www.etclld.fr

Sur le terrain, **Émile & Rosa compte aujourd'hui 31 salarié·es** dont 24 personnes issues de la privation d'emploi. Elles sont recruté·es sans sélection, en CDI et à temps choisi. Nous avons pour objectif de recruter **50 nouvelles personnes d'ici trois ans**.



Cofinancé
par l'Union
européenne

Les activités d'Émile & Rosa

1. **Services aux entreprises** : blanchisserie, tri de déchets, conciergerie, offre traiteur animations, auto-réparation de vélo, etc.
2. **Services aux habitant-es et bailleurs sociaux** : point de retrait colis, petits travaux, animation d'ateliers thématiques (éco-gestes, fabrication de jus maison, fabrication de produits ménagers naturels...), etc.
3. **Un atelier de couture / textile / retouches** : confection de pièces issues du réemploi, petites retouches pour les salariés et habitant-es du quartier, et une friperie.
4. **Un café - cantine** : ouvert depuis avril 2024 et offrant une trentaine de places assises, il vise à devenir un lieu incontournable du quartier.

En tant qu'alternant-e alimentation, sous la responsabilité du directeur des opérations et du développement, vous serez chargé et participerez activement aux missions suivantes :

Les missions

En collaboration avec le coordinateur du pôle alimentation d'Émile & Rosa

1. Structuration du pôle alimentation

- Appel d'offre : recherche de fournisseurs avec des critères de prix, logistiques et écologiques
- Aide à la mise en place de process
 - a. fiches de postes
 - b. fiches recettes
 - c. process d'hygiène
 - d. Inventaires, commandes & livraisons
 - e. etc.
- Aide à la mise en place d'indicateurs de suivi : CA, rentabilité, coût de revient d'un plat, etc.

2. Soutien opérationnel

- Formation des équipes

- Renouvellement de la carte
- Une fois la prise de poste établie, et en cas d'absence d'un encadrant, être responsable du BM
- Communication & événementiel : développer les temps d'animation du lieu

3. Activité traiteur

- Aide à la réalisation des prestations avec les équipes opérationnelles, et les coordinateur-ices alimentation et entreprises
- Amélioration des recettes et de la carte

4. Structuration de l'activité jus

- Recherche de fournisseurs
- Mise en place de process
 - d'hygiène
 - de production
 - de logistique de livraison en bouteilles consignées
- Créations d'une plateforme de marque

5. Lancement d'un nouveau point de vente (sous-réserve de validation du projet)

Soutien à l'équipe encadrante dans le lancement du projet :

- Création de la carte de façon optimisée avec celle du BM
- Mise en place des process logistiques et des plannings
- Recherche et achat de matériels
- Soutien aux équipes opérationnelles en phase de lancement
- Mesure de la satisfaction client

Profil

Compétences douces

- **Passionné·e** par l'Économie Sociale et Solidaire, avec une 1ere expérience dans ce secteur
- Goût et compétences avérés pour le travail en collectif
- Vous êtes prêt·e à construire avec la **diversité des profils** présents au sein d'Émile & Rosa, et à valoriser les compétences de chacun·e
- Vous aimez et savez travailler de manière **collaborative et soutenante** au sein de l'équipe d'encadrement
- Vous avez envie de rejoindre **un projet en plein développement**, dont le modèle humain, économique et les activités sont en cours de structuration. Vous serez amené·e à faire preuve d'**adaptation**

Compétences dures

- Vous avez une première expérience en **restauration**
- Vous êtes à l'aise avec les **outils informatiques et de suivi de planning**
- Vous savez faire **un appel d'offre, mettre en concurrence des fournisseurs et négocier des tarifs**
- **Agile**, vous aimez jongler entre missions opérationnelles ou d'autres plus stratégiques
- **Entrepreneur·euse** dans l'âme, la création et l'innovation sont sources de motivation

Cadre de travail

- Le poste est basé à Rosa Parks, Paris 19e
- Une présence sur place est requise, les horaires de travail sont peu flexibles et les possibilités de télétravail limitées.
- Dans le cadre de l'activité de notre café cantine, vous pourriez exceptionnellement être amené à travailler le samedi.
- Vous devez vous projeter dans des locaux qui sont à la fois des ateliers, des lieux de vie et d'accueil des habitant·es, et votre espace de travail.

Conditions du poste

- Date de prise de poste : lundi 1er septembre 2025
- Durée : 1 an
- Statut Alternant·e
- Rémunération : encadrée, pas de tickets restaurants

Processus de recrutement

- Présélection sur CV et lettre de motivation (vous pouvez prendre des libertés)
- Échange téléphonique - 20 min
- Entretien avec le directeur des opérations et du développement
- Une demi-journée d'immersion dans les locaux de l'entreprise

Pour candidater

- Envoyer CV et lettre de motivation à nathan@emileetorosa.fr **avant le 30 juin**