

RESPONSABLE SERVICE H/F- CDI

PLAN D | 22, rue des Vinaigriers, Paris 10

ABOUT

Faire du légume un produit incroyable pour tous. Voici Daimant Collective en quelques mots. La team se décarcasse pour devenir la référence du végétal, du comptoir de rue à la cuisine de bistro, en France et ailleurs.

Plan D, notre 1^{er} spot, propose une street food durable, saisonnière, portée par un vrai savoir-faire et surtout très, très gourmande.

Au menu : dwichs et glace sundae !

Avant tout dingues de bouffe, nous formons une équipe ambitieuse et prête à déplacer des montagnes pour rendre le monde plus aimant, plus éthique et plus durable.

Chez Plan D, vous serez écouté, vous serez soutenu et poussé dans votre développement, et vous travaillerez dans un environnement de confiance réciproque.

PROFIL

- Expérience en salle
- Souriant et attentionné
- Attentif aux détails et organisé
- Rapidité d'exécution
- Goût pour le travail d'équipe et confiance envers vos collègues

PRATIQUE

- 39h avec coupure (mercredi - dimanche)
- 2 jours de repos consécutifs
- À partir du 8 juin 2021

PROCESSUS DE RECRUTEMENT

1. Envoi CV à christian@daimantcollective.com

2. Rendez-vous téléphonique

3. Entretien en perso chez Plan D

VOTRE MISSION

Vous êtes le master de la vente au comptoir et responsable de l'expérience client dans sa globalité ! Vous incarnez nos valeurs de dépassement de soi, de bienveillance, de sens des responsabilités, et d'optimisme au quotidien.

Vous êtes aussi en charge de la gestion opérationnelle et des RH côté salle, de l'approvisionnement des boissons et des commandes hors food. Vous assurez enfin le lien entre la salle et la cuisine en tandem avec le chef, et entre la salle et les fondateurs, auprès desquels vous êtes directement responsable.

APERÇU DE VOS ACTIVITÉS

- **Garantir la qualité constante** de l'accueil
- **Assurer un top service** – de la prise de commande avec encaissement, à la remise des produits (contrôle des préparations venant de la cuisine, service autonome des desserts et des boissons) et à la conso sur place
- **Être garant de la propreté** de la salle, des toilettes et de la terrasse, ainsi que de l'état des équipements utilisés
- **Gérer les commandes** des boissons et hors food, ainsi que les réassorts entre l'espace de stockage et le resto
- **Appliquer les règles d'hygiène HACCP** et de sécurité
- **Faire des rapports** réguliers, financiers et opérationnels, aux fondateurs
- **Encadrer le serveur** – organisation, plannings, vérification du travail, feedbacks
- **Transmettre votre savoir et les valeurs de Daimant Collective** auprès du serveur, et veiller à sa bonne intégration
- **Participer au recrutement** côté salle selon les besoins
- **Être un acteur clé** de l'atteinte des objectifs du resto