Préciser qui est l'annonceur

CHEZ LEONARD

Vous êtes ?

une entreprise

Vous proposez ?

Une offre d'emploi

Nature de l'offre d'emploi

CDI

L'offre de recrutement - Entreprises

Titre de l'offre d'emploi

EPICIER(ÈRE)

Nombre de postes à pourvoir

1

Secteur d'activité

RESTAURATION

Lieu d'activité

ILOT 14

Début de contrat

01/05/2026

Date de validité de l'offre d'emploi

01/05/2026

Avez-vous une annonce en ligne ?

Non

Présentation de l'offre - Les Missions - Profil - Conditions d'exercice

L’établissement

Implanté au cœur d’une zone d’activité récemment créée à Val-de-Reuil, l’établissement est un lieu indépendant, à taille humaine, pensé comme un espace hybride et convivial.

Il s’y mêle restauration italienne faite maison, épicerie fine, bar et activité traiteur. Une attention particulière est portée à la qualité et à la sélection des produits, à leur mise en valeur, ainsi qu’à l’expérience client. Le lieu

accueille aussi bien une clientèle de passage le midi qu'une clientèle venue partager un moment le soir, en salle ou en terrasse.

Conditions de travail

- Les horaires de travail sont de **12h** à **19h (37,5h)**

- Du lundi au vendredi (deux jours de congés consécutif)
- CDI

Votre mission

Poste central de l'établissement, vous êtes responsable de l'activité épicerie et de la vente sur le service du midi. Vous intervenez également sur le bar et l'offre boissons, et participez activement à la vie et à l'organisation du lieu.

Avant l'ouverture, vous travaillez pendant environ un mois en collaboration avec le/la cuisinier(ère) et le gérant à l'élaboration de la carte, à la sélection et à la mise au point des produits proposés en épicerie, ainsi qu'à l'organisation des méthodes de travail.

Au quotidien, vous assurez la vente et le conseil auprès des clients, la préparation des planches à partager, la réalisation des cafés et des cocktails, ainsi que la mise en valeur des produits. Vous êtes garant de la qualité de service, de la tenue de l'espace de vente et du bon déroulement du service du midi.

Véritable relais du gérant, vous connaissez l'établissement dans son ensemble et pouvez être amené(e) à en assurer la gestion opérationnelle en son absence. Vous participez à l'encadrement de l'équipe, à la formation des nouveaux collaborateurs et à la transmission des méthodes et standards de la maiso

Profil recherché

Vous disposez d'une expérience confirmée dans la vente alimentaire, l'épicerie fine, où la restauration
Polyvalent(e) et impliqué(e), vous avez envie de vous investir dans un projet indépendant, de participer à la construction de l'offre et de contribuer activement au développement de l'établissement.
Organisé(e), fiable et autonome, vous êtes capable de prendre des responsabilités et de gérer l'activité au quotidien
Vous possédez une vraie sensibilité aux produits italiens de qualité et au fait maison, ainsi qu'un goût prononcé pour le conseil et la mise en valeur des produits. À l'aise derrière un comptoir comme au bar, vous savez préparer cafés et cocktails et gérer un service avec fluidité.
À bientôt !

Pour Postuler

E-mail

contact.pizza.leonard@gmail.com