



## Employé.e polyvalent.e au Moulin

### “Le Moulin, cuisine artisanale et gourmande, équipe lyonnaise engagée”

Depuis 2006, le Moulin propose à Lyon des repas faits-maison, équilibrés et gourmands. Les déjeuners sont servis dans les 2 boutiques lyonnaises, ou livrés au pied des bureaux en transport doux, grâce aux Charrettes (triporteurs à assistance électrique). Le Moulin propose également des prestations traiteur en entreprise : petits-déjeuners, plateaux-repas et cocktails.

Au-delà d'une entreprise de restauration, le Moulin est une aventure entrepreneuriale avec des valeurs fortes. Le projet du Moulin dépasse le bien-manger et l'écologie. L'ambition est de construire un modèle d'entreprise qui place l'humain au cœur. Depuis juillet 2022, Le Moulin est labellisé AB50% Restauration grâce à notre démarche d'achat toujours plus engagée.

#### En chiffres :

- 80 collaborateurs
- 2 établissements et 15 tournées de livraison
- plus de 8 000 repas servis chaque semaine
- un CA annuel de 4,5M€

Découvrez notre entreprise et nos valeurs : [www.lemoulin.fr](http://www.lemoulin.fr)

Rejoignez l'équipe ! Les employé.e.s polyvalent.e.s assurent par leurs tâches au quotidien les missions cœur du Moulin : servir des repas frais et fait-maison, avec le meilleur rapport qualité-prix possible. Ils/elles portent ainsi une attention particulière à :

- la qualité des produits, du service : en travaillant avec soin et efficacité
- la qualité des relations avec les autres membres de l'équipe et avec les clients : en agissant avec respect, bienveillance, en adoptant une communication saine et une posture professionnelle

#### Listes de tâches correspondant au poste d'employé.e polyvalent.e :

- Découpe, préparations variées, assemblage, cuisson, conditionnement
- Confection des salades, assemblage des commandes
- Gérer la réception des commandes clients (internet) – gérer les demandes entrantes de clients (e-mail, téléphone)
- Gestion de stock (réception de commandes, réassort, rangement des espaces avec la méthode First-in-first-out)
- Plonge, nettoyage, entretien des espaces et du matériel
- Service client, accueil, conseil et encaissement, SAV
- Promotion du Moulin auprès de clients existants ou de prospects : communication sur les nouveautés, les offres promotionnelles, distribution de flyers
- Livraison : Charrette, vélo, véhicules électriques
- Ouverture et fermeture du magasin
- Selon les compétences et la motivation : porter un projet, créer un outils de communication interne simple (affichage, fiche process, fiche de poste) avec l'accompagnement des coordinateurs ou autre porteur de projet

Les employé.e.s polyvalent.e.s peuvent ainsi être amenés à travailler dans des équipes différentes (production, livraison Charrette, Boutique, traiteur).

Dans le cadre de notre démarche d'amélioration continue et participative, les employés polyvalents sont sollicités pour partager les problématiques rencontrées, les solutions identifiées, leurs idées ou avis sur un projet.

*Sauf mention contraire, sont compris dans le temps de travail contractuel :*

- *le temps de(s) réunion(s) d'équipe hebdomadaire(s),*
  - *un temps forfaitaire d'entretien individuel de 30 minutes par semaine,*
  - *la prise de poste 30 minutes plus tôt que les autres jours de la semaine les lundis*
- Les temps de pause sont exclus du temps de travail.*

#### **COMPÉTENCES / QUALITÉS REQUISES :**

- Efficacité
- Dynamisme
- Ponctualité
- Esprit d'équipe et communication positive
- Soins portés aux produits et au matériel

Statut : Employé.e - 35h. Poste en CDI. En projet, semaine de 4 jours travaillés par semaine à partir du 1er trimestre 2024

Salaire : 1750€ par mois

Avantages :

- Participation au transport quotidien
- Restaurant d'entreprise

Types de primes et de gratifications : pourboires

Lieu du poste : en présentiel

Date de début prévue : 23/10/2023

Information complémentaire : nos activités seront arrêtées pendant Noël et Nouvel an

Pour plus d'informations ou pour envoyer votre candidature (CV et lettre de motivation) : [rh@lemoulin.fr](mailto:rh@lemoulin.fr)