



Employé.e polyvalent.e

Temps Partiel

9h - 15h

au Moulin

Les employé.e.s polyvalent.e.s assurent par leurs tâches quotidiennes 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
- Selon les compétences et la motivation : porter un projet, créer un outil 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

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