



OFFRE DE STAGE

Intitulé : Stage animateur espace de coworking spécialisé métiers de bouche (H/F)

Date de démarrage souhaité : 06/04/2020

Durée : 4 - 6 mois (35 heures hebdomadaires)

Localisation : Lormont (33310)

Niveau d'études : Master 2 – Bac+5

Secteurs d'études : IAE, Ecole de commerce, Animation de Tiers-lieux, Coursus management de la qualité alimentaire, Coursus à finalité Entrepreneuriale tous secteurs.

Gratification : gratification mensuelle légale

Chargé du recrutement : Jean-Eudes Borde – Co-gérant – 07.64.84.00.07 –
contact@coloc2chefs.com

Site web : www.coloc2chefs.com

Présentation de l'entreprise :

Coloc' 2 Chefs propose une cuisine professionnelle en location partagée aux artisans des métiers de bouche. Cette offre inédite en Nouvelle Aquitaine à son lancement en 2017, s'apparente à la notion de coworking ou de tiers-lieu. Environ une dizaine d'entreprises artisanales, du secteur de transformation alimentaire, partagent un même lieu de production. La cuisine représente une surface de 200m². Elle est située à Lormont. L'activité principale de l'entreprise consiste à commercialiser le service et à assurer la gestion de la cuisine pendant et en dehors des plages de location. L'accès est proposé au client 24h/24 et 7j/7. Les clients sont des restaurateurs, des traiteurs, des pâtisseries et d'autres professionnels de la transformation alimentaire. Ils utilisent ce service dans le cadre de la création de leur activité ou d'une phase de développement. La vocation consiste à être un tremplin pour l'amorçage et la structuration d'activités artisanales.

Le stage et les missions :

Coloc' 2 Chefs souhaite accueillir un(e) stagiaire à compter d'avril 2020. L'objectif principal est de proposer une première expérience de gestionnaire de site. Cela comprend la gestion commerciale (de la prospection à la fidélisation), la gestion technique (nettoyage et maintenance) et la gestion hygiène (application des procédures relatives à l'hygiène en cuisine).

Le stagiaire est présent à temps plein au sein de l'espace, en contact direct avec les utilisateurs. A ce titre, il intervient sur :

- **L'ensemble du processus commercial** : Prospection terrain et téléphonique d'utilisateurs potentiels, élaboration et présentation des offres commerciales, accueil des nouveaux utilisateurs, fidélisation des utilisateurs déjà présents. 50% des tâches quotidiennes.

- **Une partie des tâches relatives à l'entretien et au nettoyage** : Garantir un niveau d'hygiène maximum à chaque moment de la journée. 20% des tâches quotidiennes.

- **Le contrôle de la mise en œuvre des procédures relatives à l'hygiène et à la sécurité**. 15% des tâches quotidiennes.

- **Les actions de communication sur site ou à l'extérieur** : réalisation de la newsletter, co-animation des réseaux sociaux, représenter l'entreprise lors d'événements professionnels ou publics. 15% des tâches quotidiennes.

Le stagiaire interviendra sous supervision sur l'ensemble des missions listées ci-dessus. Il/elle recherchera à être en autonomie sur les tâches confiées avant la fin du stage.

Les missions quotidiennes recouvrent à la fois la commercialisation de l'espace, facilite son utilisation et participe directement à l'accompagnement des entrepreneurs dans la création et le développement de leurs activités. L'appétence pour l'entrepreneuriat et la cuisine sont donc deux caractéristiques indispensables. La gestion de l'hygiène demande une grande rigueur et un haut niveau d'exigence.

Objet pédagogique :

Le stage s'adresse à tout étudiant ambitionnant d'occuper un poste de gestionnaire de site à l'issue de sa formation. La gestion comprenant la mise en pratique de compétences en

- gestion commerciale (acquisition, accueil, suivi et fidélisation de la clientèle)

- gestion de site de production (nettoyage, maintenance)

- gestion de l'hygiène (application des procédures)

Le stage a pour vocation de proposer un cadre de mise en pratique des compétences et connaissances acquises par l'étudiant, avant l'entrée dans la vie active. A ce titre, le/la stagiaire sera sous la supervision des deux gérants. Ensemble, nous veillerons à ce que le stage vous permette de monter en compétence ou temps vous préparant à votre futur parcours professionnel. Nous considérons que le/la stagiaire est encore en phase de formation. Nous veillerons donc à lui fournir les ressources nécessaires pour comprendre et analyser les problématiques auxquelles il/elle sera confronté pendant la durée du stage.

Profil recherché et compétences requises

Ce stage s'adresse à un(e) étudiant(e) niveau Master 2 – Bac+5, type stage de fin d'études.

- Aisance relationnelle : niveau confirmé

- Gestion commerciale (prospection, vente, suivi client) : niveau confirmé

- Maîtrise du Pack Office : niveau intermédiaire

- Maîtrise du Français : niveau confirmé

Caractère personnel :

- Esprit d'initiative

- Réactivité

- Autonomie

- Maîtrise de ses émotions et capacité à hiérarchiser les actions à mener

- Attitude positive indispensable

Compétences facultatives et autres points bonus :

- Connaissance du monde de l'entrepreneuriat (processus de création d'entreprise)

- Appétence pour la cuisine de façon générale

- Expérience dans le secteur de la restauration / formation aux règles d'hygiène

Les utilisateurs de la cuisine partagée attendent beaucoup de disponibilité de la part des gestionnaires du site. Il est donc indispensable que vous aimiez le contact client, tout en faisant preuve d'empathie avec le client et de rigueur dans l'application de procédures hygiène et commerciale. Une formation complète sur nos méthodes commerciales et sur le laboratoire de cuisine est prévue dans le processus d'intégration du stagiaire.

Avantages :

- Le stage est gratifié mensuellement à hauteur de l'indemnité légale.

- Les frais de transport en commun domicile-travail sont pris en charge à hauteur de 50%.

- Les éventuels déplacements dans le cadre de la mission sont pris en charge à 100% (prévoir quelques déplacements à Bordeaux ou en Gironde).

Vous vous reconnaissez dans l'offre ci-dessus ? Alors envoyez-nous votre candidature !