

Responsable de salle - Vente et service

Emma Duvéré, c'est une pâtisserie et un salon de thé au cœur du 11ème arrondissement de Paris. L'activité vient de fêter ses 10 ans. Notre engagement est certifié par le label Ecotable avec la note maximale de 3 écotables !

Chez Emma Duvéré, nous proposons une cuisine écoresponsable et « flexitarienne », ouverte sur la cuisine du monde, 100% artisanale. Aujourd'hui nous recherchons un/e **responsable de salle** !

Description du poste

Tu auras la responsabilité de la **vente à emporter** et du **service en salle**, en particulier pendant les services du midi en semaine, et du brunch le weekend. Pour info, nous avons deux salles (« salle » et « salon de thé » pour un total de 30 places environ), et une terrasse (12 places).

Voici tes futures missions :

- Accueil chaleureux des clients, conseil sur la vente des mets et gâteaux
- Ouverture de la boutique, mise en place des salles, de la terrasse, remplissage des vitrines
- Service en salle, en particulier les midis (petit dej / formule midi en semaine, petit dej / brunch / tea time le weekend)
- Vente à emporter, gestion des commandes clients, gestion des stocks, réassort
- Réalisation des boissons chaudes et froides
- Entretien salle et espace vente, fermetures, respect des normes d'hygiène HACCP
- Responsabilité de la salle, management des temps partiels / extras / éventuels stagiaires

L'équipe et le cadre :

Tu arriveras dans le cadre de notre agrandissement (nouveau salon de thé adjacent depuis novembre) et travailleras en binôme/relais avec notre autre responsable de salle. Ton planning correspondra aux ouvertures de la boutique, jusqu'à la fin de déjeuner en semaine, et fin du tea time le weekend.

L'équipe est également constituée de serveurs à temps partiels et extra selon l'affluence. En moyenne le weekend : 3 personnes en salle et 2 personnes côté salon de thé.

Type d'emploi :

- **CDI 40h/semaine** du mercredi au dimanche (planning prévisionnel : mer-ven 7h45-14h45 sam 8h45-18h45 dim 8h45-17h45)
- **Salaire** : 13,99€ brut par heure (coefficient 200), soit 2500,71€ brut par mois (environ 2000€ net)
- **Lieu d'exercice** : 39 et 41 rue Sedaine, Paris 11ème
- **Démarrage du contrat** : 1er avril 2026

Les conditions et prérequis :

- 3 ans d'expérience en service, avec minimum 1 an d'expérience en tant que responsable de salle
- Sens relationnel, sourire, dynamisme !
- Ponctualité, rapidité
- Autonomie, sens de l'initiative, organisation
- Français et anglais courants
- Savoir gérer les temps forts et les temps faibles

Les avantages :

- Deux jours de repos consécutifs
- Horaires de jour, en continu, pas de coupures
- Heures supplémentaires majorées de 25% via la convention collective de la pâtisserie
- Partage des invendus de la boutique
- 30% de réduction tarifaire sur nos productions
- Toutes les conditions habituelles sont bien sûr remplies : mutuelle, indemnité transport (mobilité durable si vous venez à vélo), repas maison sur place
- Et les petits plus : notre équipe cool et exigeante (ou l'inverse), notre clientèle adorable et l'ambiance de quartier du Village Popincourt !

Pour postuler, envoie-nous CV et lettre de motivation ou texte de présentation par mail : emmaduvere@gmail.com

PS : Nous cherchons aussi des temps partiels et extras, n'hésite pas à passer le mot !