

Délibération n°2021-020 du Conseil d'administration du 26 octobre 2021 relative à la Fiche modificative ayant pour objet les modalités de gestion du Faculty Club et de l'offre de services associée

Membres du Conseil d'administration : 36

Membres présents et représentés au début de la séance : 27

Vu le décret n°2017-1831 du 28 décembre 2017 relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'établissement public Campus Condorcet,

Vu l'annexe V2 du contrat de partenariat public-privé relative à la maison des chercheurs et au Faculty Club,

Considérant que l'évolution des modalités de gestion du Faculty Club et de l'offre des services associée conduit à une amplitude horaire de présence du personnel de l'exploitant plus importante,

Considérant que la fiche modificative susvisée est sans incidence sur le planning, les coûts de redevance et le programme,

Sur proposition du Président,

Le Conseil d'Administration, après en avoir délibéré,

Décide

Article 1 :

D'autoriser le Président à conclure et signer la fiche modificative ayant pour objet les modalités de gestion du Faculty Club et de l'offre de services associée et à lui apporter au préalable et le cas échéant les amendements nécessaires pour permettre sa signature.

Abstention : 1

Votes contre : 0

Votes pour : 26

Affichage le 26/10/ 2021
Publication au registre des actes de l'Établissement le 26/10/2021
Transmission au contrôle de légalité le 26/10/ 2021
Délibération certifiée exécutoire le 10/11/2021

Le Président du conseil d'administration



Jean-François Balaudé

FICHE DE DEMANDE DE MODIFICATION	FM N° 34
---	-----------------

PHASE : Exploitation

CONTRAT DE PARTENARIAT PUBLIC PRIVE POUR LE CAMPUS CONDORCET

INTITULÉ : Gestion du Faculty Club
--

ORIGINE DE LA DEMANDE :		
EPCC <input checked="" type="checkbox"/>	Titulaire <input type="checkbox"/>	Changement législation <input type="checkbox"/>

DATES DE DEMANDE ET REMISE	
Date de la demande de l'EPCC : 5 décembre 2019	Date de la remise de la FM : 5 décembre 2019

DESCRIPTION SOMMAIRE
Modification de l'annexe V2 (Maisons des chercheurs et Faculty club) en ce qui concerne les modalités de Gestion du Faculty Club et de l'offre de services associée
(description en pièce jointe)

PIECES JOINTES :
<i>Offre des services Gestion du Faculty Club</i>

MODALITES DE FINANCEMENT DE LA MODIFICATION	
Utilisation du compte pour modification	Oui <input type="checkbox"/> Non <input checked="" type="checkbox"/>
Autres modalités de financement	

TITULAIRE	FM N°34
-----------	---------

PLANNING		
Délais de réalisation :		Décision au plus tard le : 09 /12 / 2019
Incidence sur planning global :	Néant	

INCIDENCE PROGRAMMATIQUE			
SU :	SPC :	Nombre de pièces (+/-) :	Modif programme :
Autres :			
Impact performance technique :	oui <input type="checkbox"/>	non <input checked="" type="checkbox"/>	Impact confort : oui <input type="checkbox"/> non <input checked="" type="checkbox"/>
Impact engagement énergétique :	oui <input type="checkbox"/>	non <input checked="" type="checkbox"/>	Impact durée de vie résiduelle : oui <input type="checkbox"/> non <input checked="" type="checkbox"/>

INCIDENCE COUTS D'INVESTISSEMENT	Plus-Value (K€ HT)°	Moins-Value (K€ HT)
	0	

PIECES ANNEXES : (plans, devis, fiche local...)
---	----------------------------------

INCIDENCE COUTS REDEVANCE	Plus-Value (K€ HT)°	Moins-Value (K€ HT)
Investissement R1	0	
GER R2	0	
Maintenance R3	0	
Services R4	0	
TOTAL		

AVIS	
Titulaire Nom : A.Tber Date : 6/12/2019 Visa :	Avis EPCC Nom : Date : Avis :
Commentaires : 	



OFFRE  **ACCUEIL
PARTENAIRES** &  **ENGIE**
Cofely

***OFFRE DE SERVICES
GESTION DU FACULTY CLUB***

Décembre 2019





GESTION DU FACULTY CLUB

Notre ambition pour le Faculty Club du Campus Condorcet est de créer une réelle expérience de sociabilité et de convivialité au cœur du campus en s'inspirant des lounge clubs anglais, des espaces partagés des nouveaux concepts hôteliers et du nouveau campus siège AccorHotels.

L'identité de ce « tiers-lieu » se définira donc par :

1. Le confort du mobilier et du design
2. Le personnel, leur « savoir-faire » et leur « savoir-être »
3. L'offre servicielle
4. Le suivi et l'adaptation de l'offre aux besoins

Accueil Partenaires s'engage à mettre toutes ses ressources en œuvre dans la réussite du projet ambitieux que constitue le Faculty Club.



PREAMBULE

L'Établissement Public Campus Condorcet (EPCC) a confié à la société Sérendicité les missions de :

- Financement,
- Conception construction des ouvrages du Campus Condorcet,
- Démolition des ouvrages existants et dépollution d'une partie du terrain,
- Entretien Maintenance, GER, Services, Gestion des énergies

Dans ce cadre, Sérendicité est autorisée à mener les activités de valorisations suivantes donnant lieu à des recettes annexes :

- La gestion de la Maison des chercheurs et du Faculty Club
- L'exploitation d'une brasserie

Pour mener à bien ses missions, le Titulaire Sérendicité a confié à ENGIE Cofely les missions d'entretien, maintenance, GER, Services, gestions de l'énergie et gestion des activités génératrices de recettes annexes.


Eu égard aux spécificités des activités génératrices de recettes annexes, ENGIE Cofely a décidé de confier leur gestion à des professionnels notoirement reconnus et en particulier la société Accueil Partenaires retenue pour la gestion de la Maison des chercheurs et du Faculty Club.


Le présent document a pour objectif de présenter à l'EPCC l'offre de services de gestion du Faculty Club.

1. Le périmètre des services du Faculty Club

Le Faculty Club est accessible **gratuitement** à tous les enseignants chercheurs et chercheurs, et aux autres personnels autorisés du Campus. Ces personnes y accéderont à l'aide d'un **badge**.

Le Faculty Club comporte **trois espaces** :

- Le **hall d'accueil** où se situe le bar ;
 - Le **petit salon** ouvert en continu ;
 - Le **grand salon**, lieu de rencontres, de manifestations plus intimes et privatisables pour les évènements. Il dispose d'une bibliothèque
- 



Le périmètre d'intervention du prestataire se décompose à travers les services ci-dessous :

- Gestion des **réservations et des salons** du Faculty Club en fonction des réunions professionnelles, animations ou manifestations ;
- Service **petit-déjeuner: plusieurs « offres Food » proposées (Cf. annexes). Elle ne peut être ouverte à l'ensemble des usagers que dans la limite des places et des stocks disponibles et sous réservation directement auprès du gestionnaire la veille et au minimum 24h à l'avance pour les groupes. En temps normal (hors privatisation du Faculty Club) Il sera proposé au bar et pourra être pris dans le petit salon du Faculty Club.**
- Service de **snacking proposé au bar** et pourra être de même être pris dans le petit salon

En outre le personnel assure :

- Prestation de nettoyage du Faculty Club ;
- Accueil et conciergerie ;
- Bagagerie ; La bagagerie est prioritairement réservée aux chercheurs hébergés à la Maison des chercheurs. Sous réserve de place disponible, le réceptionniste pourra proposer une place aux visiteurs avec vérification de leur identité. Ces visiteurs ponctuels n'auront accès à la bagagerie que via le réceptionniste.
- La gestion de l'accès au Faculty Club et à ses activités pour les chercheurs (bibliothèque partagée, jeux de société, accès au bar...).

2. Les installations du Faculty Club

Les deux salons sont accessibles à toute personne autorisée par l'EPCC et l'exploitant muni d'une autorisation.

L'Exploitant de la Maison des Chercheurs et du Faculty Club assure **l'accueil et l'entretien** des salons et **des vestiaires dédiés** aux horaires d'ouverture de la réception.

Le service est assuré par le personnel de l'exploitant.

Le bar situé dans le hall d'accueil offre des boissons de la **licence de 3^{ème} catégorie**, dites « licence restreinte » ou « licence III » qui permet de proposer des boissons du 2^{ème} groupe (vin, bière, cidre, poiré, hydromel, vins doux naturels, crèmes de cassis, jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2° à 3° d'alcool), et du 3^{ème} groupe (vins de liqueur, apéritifs à base de vin, liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises ne titrant pas plus de 18° d'alcool pur).

Les clients trouveront au Faculty Club :

- Une offre **presse**
- Un accès **wifi**
- Un téléviseur retransmettant les **informations en continu**
- Des jeux de société

Le grand salon peut être mis à disposition pour des **réunions informelles** ou autres **événements du Campus**. Un service traiteur peut être proposé en sus par un traiteur local en fonction de la prestation demandée. La **location pour les événements** susvisés s'effectue selon un planning de réservation présent à l'accueil. Pour chaque manifestation, Accueil Partenaires propose un devis incluant l'ensemble des prestations nécessaires (restauration, nettoyage, etc.).



3. Autres services

- En cas de besoin aux heures d'ouvertures du Faculty Club, possibilité de disposer de solutions rapides de déjeuner ou de dîner comme par exemple des plateaux repas, facturés en sus de la nuitée
- Les réservations étant planifiées à l'avance, un panel de prestations facturées en sus pourra être proposé pour les événements qui nécessitent une privatisation.
- Les services traiteurs externes pourront utiliser l'office sous réserve d'états des lieux entrant et sortant.
- Une offre presse en libre accès dans le hall du faculty club.

4. Les horaires de présence

Contractuellement les horaires de présence du personnel de l'exploitant sont les suivantes :
7h00-10h00 – 18h00-21h00 du lundi au samedi – fermeture le dimanche et jour fériés.

L'augmentation de la tranche horaire de présence de 8h par rapport à l'offre finale permettant d'assurer une présence de **7h00 à 21h00** du lundi au samedi – Fermeture le dimanche et Jours fériés reste à valider.

Pour ce faire, un « espace accueil » devra être disposé en continuité du bar permettant ainsi au réceptionniste de continuer sa mission d'accueil de la MACH (contrôle des entrées / sorties, check-in/check out, réservation, facturation) via une simple tablette pour ne pas dénaturer l'espace-bar.

De plus, selon l'arrêté du 25 octobre 2011, la Maison des Chercheurs et le Faculty Club sont classés **ERP type O** (Classification d'établissement d'hébergement recevant du public). L'accès au bâtiment doit donc être assuré 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. En dehors des horaires de présence des réceptionnistes, un **agent de sécurité** SSIAP est présent dans la Maison des Chercheurs. Cet agent dispose d'un bureau privatif jouxtant le desk.

Le Faculty Club sera accessible 24h/24 et 7j/7 grâce à la présence complémentaire, le contrôle et la responsabilité de l'agent SIAP Engie en dehors des horaires de présence de l'accueil.

5. Gestion du Faculty Club

Accueil Partenaires s'attache à optimiser ce lieu de convivialité, mais aussi de travail en le rendant agréable et en le conservant propre et rangé. Un système de réservation simple peut être mis en place si un occupant souhaite l'utiliser avec par exemple son équipe de séminaire.. Les modalités de tarification pour les services en extra sont concertées avec l'EPCC.



6. Recettes Annexes

Il est rappelé que les services au sein du Faculty Club ne font pas l'objet d'un versement d'une recettes annexes lors de la première année d'exploitation.

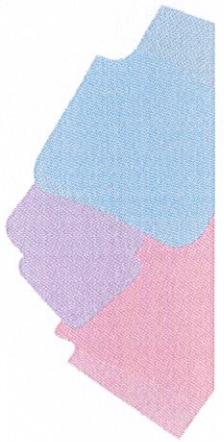
Aux termes de la première année d'exploitation, puis toutes les années, l'EPCC, le Titulaire, ENGIE Cofely et le gestionnaire du Faculty club se rencontreront pour faire le bilan d'activité du Faculty club.

- Si le bilan est positif, les parties pourront envisager l'instauration d'un dispositif de « recettes annexes » dans les conditions à définir.
- S'il est constaté que le bilan est négatif, les parties pourront décider de revoir et améliorer ensemble les modalités de gestion du Faculty Club dans le but de rétablir a minima l'équilibre financier de la prestation.

7. Résiliation partielle

A défaut d'accord sur la définition de nouvelles modalités de gestion du Faculty Club, l'EPCC pourra, à la demande du Titulaire, prononcer la résiliation partielle du Contrat en ce qui concerne la gestion du Faculty Club

Dans le cas où l'EPCC souhaite poursuivre la gestion du Faculty Club par ses propres moyens, il indemniser le Titulaire (et par transparence des sous-contrats, la société Accueil Partenaires) en lui versant une indemnisation égale la valeur nette comptable de ses investissements telle qu'elle résulte de la comptabilité du gestionnaire du Faculty club.



LE CONFORT DU MOBILIER ET DU DESIGN

Dans les métiers des services **l'image et le design** sont inéluctables dans le succès ou l'échec des différentes offres. En effet leur premier objectif, vital pour un lieu de vie, est de susciter l'envie via l'extérieur du bâtiment et les images en accès libre sur le web, les blogs et autres médias.

Le **design** lorsqu'il est à la hauteur de l'offre attendue permet également de **créer une réelle ambiance et animation des lieux**. La **disposition** et le **choix du mobilier** sont des facteurs clefs pour la **vie des espaces**.

Finalement il constitue un ingrédient essentiel pour créer **une identité dans l'inconscient du client**. Chaque mobilier et élément de décor sont associés à un type d'**expérience**. Ainsi, de gros fauteuils club en cuir associés à des carreaux et des tableaux rétro rappelleront le charme des pubs anglais même au milieu d'un gratte-ciel bureaux d'Issy les Moulineaux (Cf. photo du siège Accor hôtels ci-dessous).



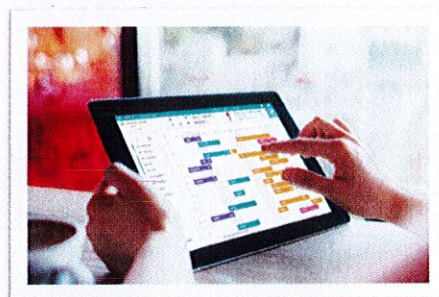
LE PERSONNEL, DRESS CODE, SAVOIR-FAIRE ET SAVOIR-ETRE

Le personnel est la seconde image et la première expérience humaine au sein du Faculty Club. Le personnel devra ainsi assurer la bonne gestion du Faculty Club et son entretien en parallèle de son occupation via la réservation ou le libre accès et de ses animations (jeux de société en prêt, ambiance musicale, préparation de verre, organisation d'évènements sur commande....). Ainsi il sera bilingue, aura une formation de barman/restauration en plus de réceptionnistes et aura une sensibilité pour l'animation. Le manager sera comme ses équipes, polyvalent, et force de proposition pour l'animation du Faculty Club avec l'organisation une fois par semaine d'une nouvelle animation : Afterwork, partenariat avec des associations (ex : rencontres Polyglot (communauté d'échange linguistique) ou autres rencontres d'associations pour les chercheurs...)

Un dress code sera établi après avoir pris connaissance des marqueurs identitaires du campus.



*Exemple de dress code proposé par Okko hôtel, nouveau concept hôtelier *****



Afin de faciliter sa mobilité nous doterons également le personnel d'une tablette. Ainsi il pourra être présent au bar tout en répondant sur le tchat au service d'e-conciergerie ou à une réservation.

L'OFFRE SERVICIELLE

FACULTY CLUB, tiers-lieu de sociabilité et de convivialité.

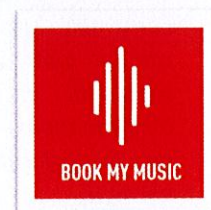
Le Faculty Club sera un lieu accessible aux chercheurs 24h/24 avec des services disponibles aux horaires de l'accueil ou sur demande en dehors (service traiteur, animation, service de ménage événementiel...).


Il permettra d'offrir un service quotidien de bar et de petit-déjeuner continental de qualité au sein du petit salon grâce à l'aménagement d'un buffet. Offre détaillée dans le document « food expérience » en annexe.

Le grand salon pourra également être privatisé sur réservation à l'accueil qui assurera la gestion de la salle et affichera les disponibilités.

Afin de garantir l'ambiance des événements Accueil Partenaires propose en sus de réserver des artistes de la scène musicale en fonction du thème grâce à un partenariat avec Book my music.

Accueil Partenaires investira également dans un système audio permettant de créer une véritable ambiance musicale en sus des droits SACEM.





Au bar une carte de boissons sera proposée avec du vin servi au verre ou à la bouteille et de bières originales ou pression (investissement d'une tireuse à bière si emplacement validé).

Des boissons chaudes de qualité en service au bar pourront également compléter l'offre.

Des offres de snacking « home-made » avec la formule bocaux du bistrot et bar pourront être proposées. Une carte de snacking sera proposée aux heures d'ouverture : croque-monsieur, tapas et ou planches (charcuterie ou fromage).

Offre détaillée dans le document « food expérience » en annexe.



L'ensemble de nos partenariats vise à souligner le savoir-faire à la française pour la cuisine comme pour l'hospitalité.

L'e-conciergerie et la création d'une communauté virtuelle permettront également de créer la vie en continu dans ces espaces.

Création d'une application d'e-conciergerie, afin que les chercheurs puissent disposer de l'ensemble des informations concernant le campus ainsi qu'un tchat disponible avec la réception. Ils disposeront également d'informations extérieures à la vie du campus, tel que la géolocalisation des lieux d'intérêts par exemple.



Pour le petit salon, un coin lecture avec bibliothèque partagée sera également alimenté par les jeux de société et l'offre de journaux pour favoriser la détente. Ce petit salon sera ouvert à tous à toute heure et bénéficiera également des offres de Snacking et bar.



LE SUIVI ET L'ADAPTATION DE L'OFFRE AUX BESOINS

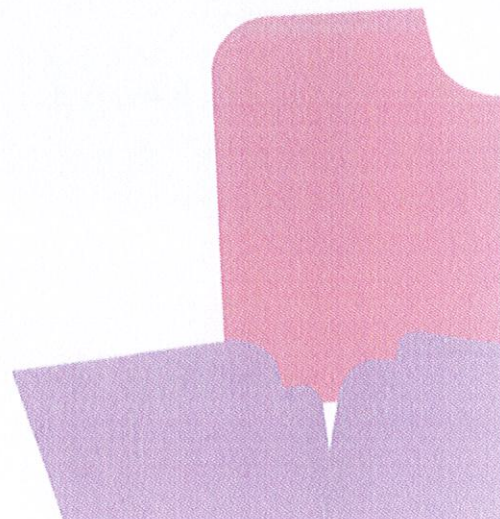
L'e-conciergerie permettra de répondre aux besoins instantanés du client grâce à un tchat et un panel de services pré enregistrés.

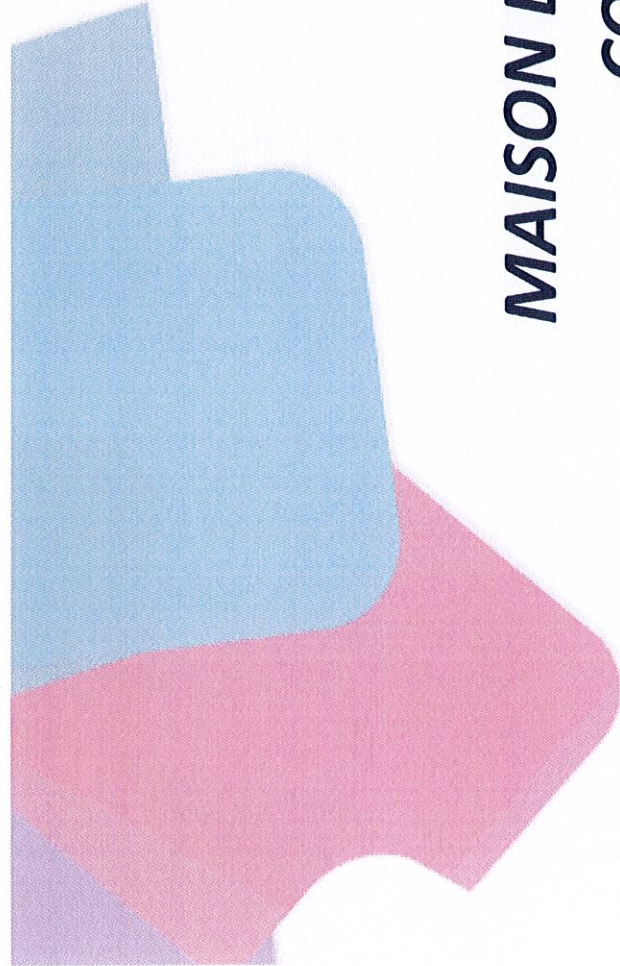
Nous prévoyons également un service d'e-questionnaire satisfaction client pour mesurer la pertinence et la qualité des prestations proposées dans le Faculty club. Ce rapport permettra de nous adapter aux envies de changements ou à confirmer nos animations ou prestations selon la nationalité ou le profil du chercheur.

Cette enquête aura au final 3 objectifs :

- Remerciement personnalisé
- Recueil de l'expérience client sur tablette via un questionnaire sur-mesure rapide et efficace pour une amélioration constante
- Alimentation de l'e-réputation
- Reporting à l'EPCC par segmentation

En intégrant le Faculty club à la satisfaction client au même titre que l'hébergement nous garantissons ainsi une qualité de l'ensemble de l'expérience client. Cette dernière sera un outil supplémentaire de communication pour la Maison des chercheurs et le campus.





MAISON DES CHERCHEURS CONDORCET

**« FOOD EXPERIENCE »
Réunion du 20 décembre
2018**

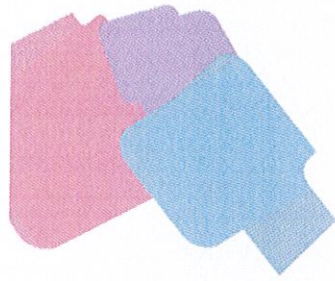
OFFRE  **ACCUEIL
PARTENAIRES**

 **ENGIE**
Cofely



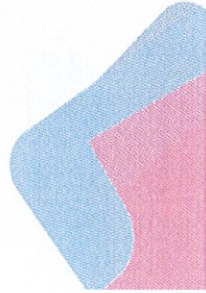


OBJECTIFS



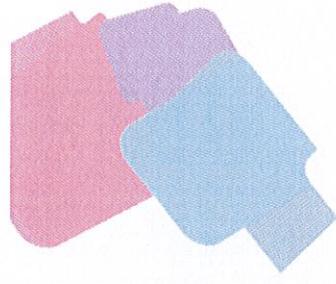
- Proposer une formule de restauration simple et cohérente avec les attentes d'une clientèle d'étudiants et de chercheurs internationaux.
- Proposer une gamme de vins au verre et de bières bouteilles pour compléter l'offre de bière pression.
- Se situer dans un positionnement tarifaire autour des 6 euros TTC pour le PDJ et de 9 à 15 euros pour une offre de snacking.
- Tenir compte des critères de gestion de rentabilité et de ressources humaines.
- Prendre en compte les contraintes opérationnelles techniques.

Tous les tarifs proposés dans cette offre sont valeur 2018.





APPROCHE PROPOSEE



Être simple : les cartes, le service & les produits doivent offrir l'essentiel.

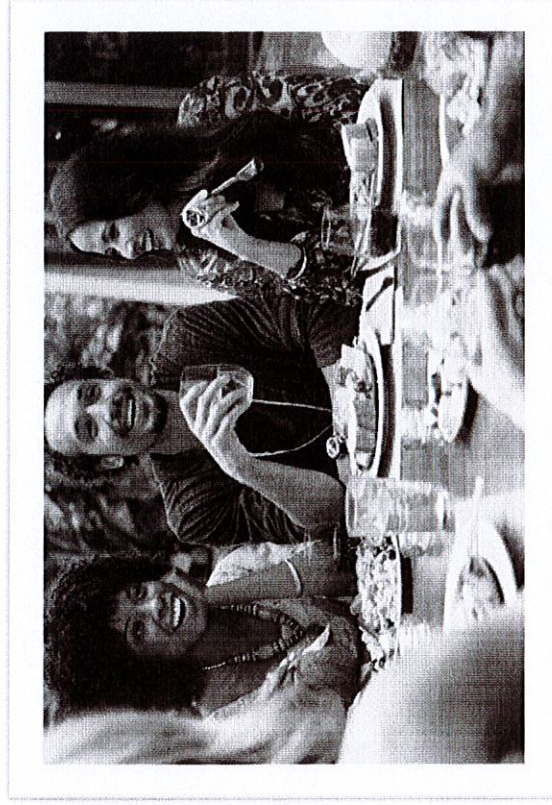
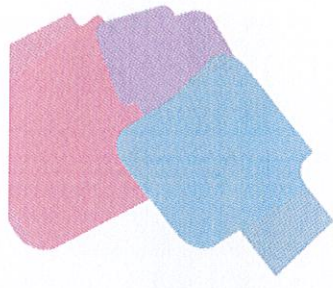
Faire découvrir une sélection de produits régionaux disponibles en terrines et en verrines , à consommer sur place ou à emporter.

Promouvoir une consommation durable qui associe la garantie de l'équilibre alimentaire à l'ambition de réduire l'empreinte écologique.

Proposer un service convivial et un mode de consommation sans contraintes.



LE CONCEPT : promesse client

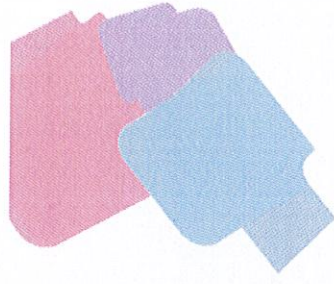


- Un lieu où l'on peut prendre le PDJ qui nous convient
- Un lieu de rencontre où l'on peut, autour d'un verre de vin de cépages ou d'un verre de bière, partager une assiette de bons produits charcutiers locaux ou tout simplement grignoter une assiette de fromage devant son ordinateur
- Des formules sans contraintes à déguster selon ses envies, à table, sur les genoux et même avec ses doigts ...





LE CONCEPT : offre produit



Le PDJ un repas essentiel



Une **formule Express** comprenant une boisson chaude, du pain, un pain au chocolat ou croissant au beurre AOC et un jus de pomme d'Île de France en bouteilles de 25cl.

6€ ttc valeur 2018.



En complément , à emporter des barres de céréales, des bouteilles de jus de pommes d'origine IDF *facultatif*



Une **formule Energie** aux valeurs nutritionnelles reconnue par les diététiciens comprenant une boisson chaude, un assortiment de céréales granolas et muesli en libre service, un laitage ou yogourt d'Île de France, un fruit de saison préférable au jus de fruit pour ses propriétés nutritionnelles.

8€ ttc valeur 2018.



Une **formule festive** : **formule Brunch** comprenant une boisson chaude, un assortiment de charcuterie, de fromage et un jus de fruit, *facultatif*.

Entre 10 et 15€ ttc valeur 2018.



A PARTIR DE 6€ TTC





LE CONCEPT : offre produit



Snacking salé sur planche ou Epicerie gourmande à table

Une offre où le pain est au cœur de la proposition, pour accompagner les produits servis dans leur contenu d'origine verrines ou terrines, les clients ont le choix de leurs modes de consommation.

Les planches peuvent se consommer seules ou se partager, les planches sont complémentaires entre elles.

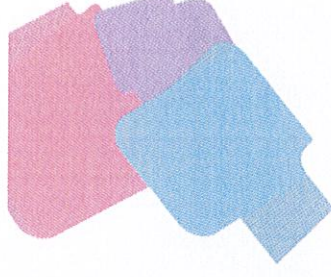
L'offre s'articule autour de 4 thèmes, le terroir charcutier, le terroir fromager, le potager gourmand, les produits de la mer

Les 4 thèmes permettent de répondre aux demandes spécifiques : religieuse, végétarienne, nutritionnelles, etc.

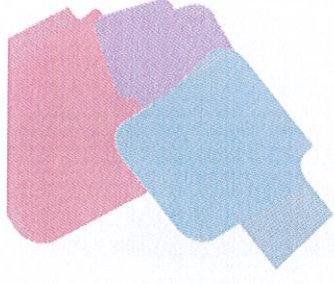
Les produits verrines et terrines sont disponibles également à la vente individuellement



Entre 9€ et 15€ TTC valeur 2018.



LE PRODUIT: planche charcutière



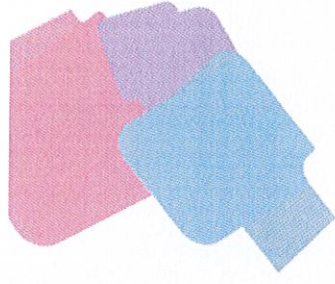
Une offre à partager autour des produits de charcuterie, qui peut s'associer à l'offre du fromager.

Cette offre comprend une belle tranche de pain de type Poilane, baguettine ou crackers une verrine charcutière du Pays basque 80 gr, un duo de charcuterie, jambon, sauce sèche, un petit bol de chips au piment d'Espelette, beurre et condiments.

La planche est servie avec des couteaux pour que chacun puisse se servir à sa convenance.



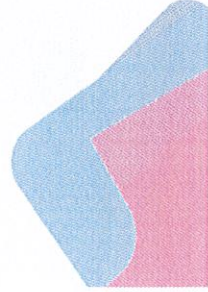
LE PRODUIT: planche du potager



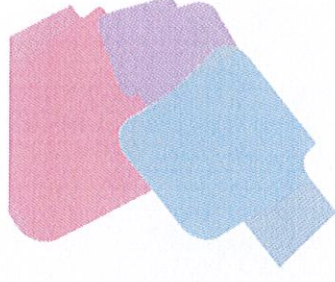
Une offre à partager autour des tartinables de légumes, qui peut s'associer avec les autres offres et se consommer individuellement.

Cette offre comprend un assortiment de 2 tartinables de légumes locaux et de 2 dips de type houmous ou concombre à la crème, accompagné par du pain frais.

La planche est servie avec plusieurs couverts pour que chacun puisse se servir à sa convenance.



LE PRODUIT: planche de la mer

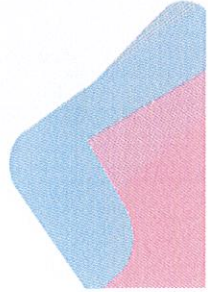


Une offre à partager autour des poissons fumés.

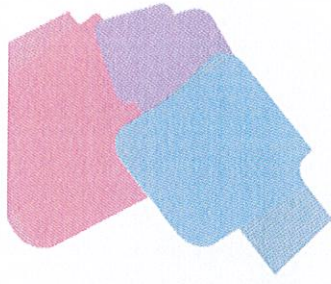
Cette offre comprend un assortiment de mini boîtes de poissons fumés ou de rillettes de la mer à déguster directement dans leur contenant.

Une belle tartine de pain accompagne la planche.

La planche est servie avec plusieurs couverts pour que chacun puisse se servir à sa convenance.



LE PRODUIT: planche fromagère



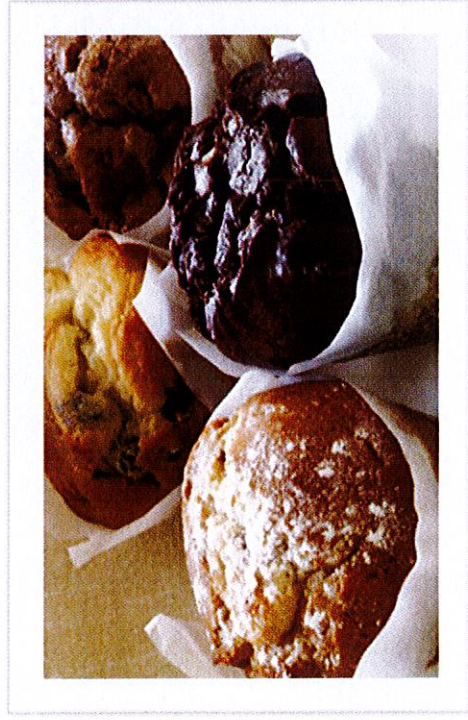
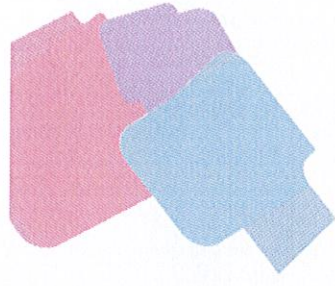
Une offre à partager autour des fromages.

Cette offre comprend un assortiment de 3 fromages une pâte cuite, une pâte à tartiner, une pâte crue emballée, un carré de beurre, une tranche de pain Poilane ou des crackers.

La planche est servie avec plusieurs couverts pour que chacun puisse se servir à sa convenance.



LE PRODUIT: l'offre sucrée n'est pas oubliée



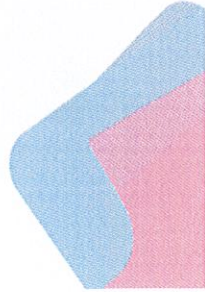
Pause gourmande

Une offre de petits gâteaux de voyage pour accompagner un thé ou pour faire une pause gourmande.

Gamme simple et facile à mettre en œuvre.

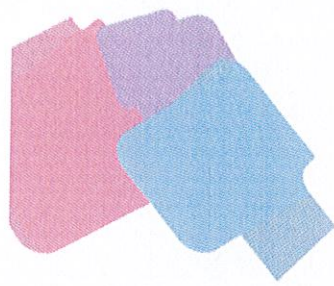


A PARTIR DE 5€ TTC
valeur 2018





LE CONCEPT: offre vins et bières



Une offre de cépages emblématiques : Merlot, Chardonnay, Syrah, Cabernet servis au verre et en flacon avec bouchon à vis.

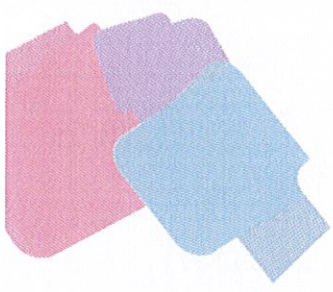
Design bouteilles colorées et modernes.

- La bouteille ENTRE 13€ & 15€
- Verre au vin..... A PARTIR DE 4€
- Un assortiment de bières artisanales locales (Ile de France)... A PARTIR DE 5€
- Bière pression..... A PARTIR DE 4€
25 cl, 40 cl voire 1 L.

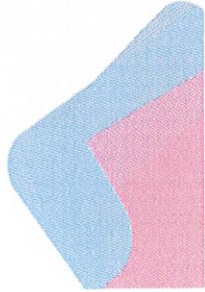
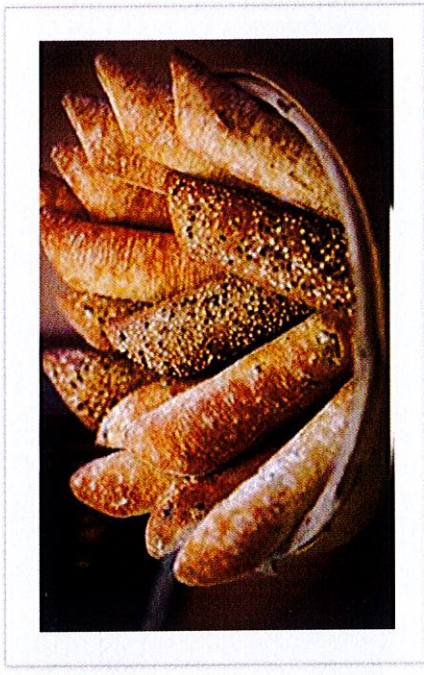




LE CONCEPT: Déclinaison opérationnelle

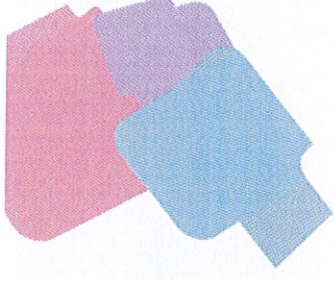


- Dressage de planche **simple** avec essentiellement du désoperculage
- Pain et viennoiserie sur sélection surgelée à cuire sur place
- Produits charcutiers, **sous vide**, hors terrine, fromages emballés
- Petits gâteaux de voyages en surgelés ,de type financier et cake **juste à décongeler**
- Formation limitée et renouvellement de carte par internet
- Nombreux produits à DLUO ou DUP a 2 ans





LE CONCEPT : Approche Ressources humaines et Service

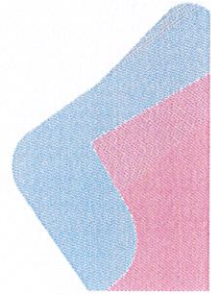
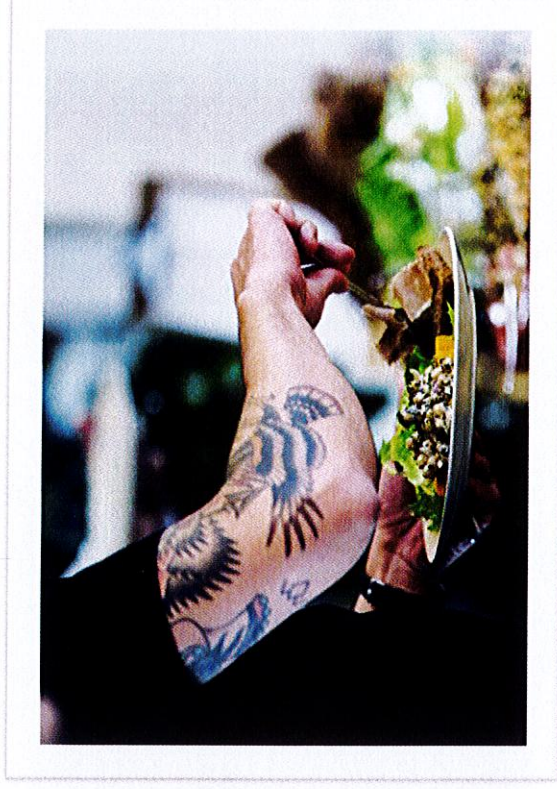


Profil recherché : des collaborateurs à l'image du concept

- Une équipe au service du client, du lieu et à l'image du concept : tenue, état d'esprit, attitudes et au look décalé accepté
- Multiculturel

Le Service et la relation client : état d'esprit

- L'approche du client est simple, conviviale....





OFFRE



ACCUEIL
PARTENAIRES

