



**Participer au développement et à l'expansion d'un groupe de restauration innovant**

\*\*\*



Entreprise : Daimant Collective  
Période : 2025 – 2026  
Lieu : 22 rue des vinaigriers, 75010  
Paris

\*\*\*

**BRAS DROIT / CHEF DE PROJET H/F**

### **Présentation de l'entreprise**

Le groupe de restaurants Daimant Collective fait rimer hédonisme avec durabilité, et pose les bases d'une position de leader mondial de l'hospitalité engagée autour d'adresses proposant une cuisine joyeuse, originale, et 100% végétale, sans aucun compromis sur la qualité. Daimant Co, c'est plus que des restaurants, c'est un nouvel art de vivre.

Nous créons la cuisine de demain, dès aujourd'hui. Cette nouvelle cuisine végétale est un hommage à la nature, à la sensualité et au patrimoine culinaire. Cuisine de demain, car nous proposons une gastronomie profondément consciente des enjeux écologiques, sociétaux et éthiques du XXIème siècle. Notre cuisine est en effet animée par la durabilité et le respect du vivant, en réaction à l'industrialisation des chaînes alimentaires qui détruisent tout autant la planète que le bien-être du vivant. Le tout en étant guidés par le savoir-faire et l'essence de la grande cuisine française.

Daimant Collective, c'est un groupe en pleine croissance, avec trois adresses ouvertes entre juin 2021 et août 2023 : Plan D ; Drinks&Co ; Faubourg Daimant, et une quatrième ouverture prévue pour mars 2025. Le groupe est déjà un acteur reconnu dans le secteur, connaît un succès médiatique hors normes et une forte présence sur les réseaux sociaux (+25k followers).

## **Descriptif du projet**

Notre ambition : Devenir une référence internationale de la nourriture plant-based.

Le groupe prépare l'ouverture de cinq adresses sur les trois prochaines années afin de devenir la référence en termes d'alimentation durable, sans aucun compromis sur la qualité et la gourmandise des plats proposés.

Dans ce contexte, pour la rentrée 2025, nous recherchons notre futur(e) Apprenti(e) Bras droit / Chef de projet H/F pour accompagner l'équipe Siège sur les parties Marketing / Opérations / RH et contribuer ainsi à l'amélioration continue des adresses existantes (expérience, ops, performances) et au développement ambitieux du groupe. Nous recherchons un profil couteau-suisse capable de travailler sur des projets variés autant au niveau stratégique qu'opérationnel.

*Contrat d'alternance qui débutera en Septembre 2025.*

## **Méthodologie envisagée**

En tant que bras droit du CEO, vous travaillerez en collaboration étroite avec la CEO et la Chief of Staff, afin de jouer un rôle clé dans le développement et les projets d'innovation du groupe.

### **1. Supporter le développement du groupe**

- Marketing, Création de contenus & Service clients
  - Amélioration de la stratégie CRM : mail post réservation, campagnes selon segments clients, campagnes clients B2B...
  - Gestion du Daimant Lab (clients VIP) au moment des lancements de nouvelles cartes
  - Brainstorming et mise en place continue de nouveaux supports de communication
  
- Ouverture des prochaines adresses
  - Communication/presse : réflexion stratégique, planning activations, rédaction de contenus, coordination campagnes de communication, portages, coordination des événements d'ouverture
  - Arts de la table, petit mobilier et décoration : sourcing, commandes, suivi du budget, réception, inventaires
  
- Autres projets opérationnels / RH
  - Gestion du média de recrutement instagram Saucy\_jobs

- Projets OPS : amélioration qualité de l'expérience via la gestion de projets particuliers

## **2. Solidifier et pérenniser l'existant**

- Marketing, Création de contenus & Service clients
  - Gestion commentaires Google : stratégie, réponses type, réponses à cadence régulière
  - Newsletter Meatless Monday : réflexion stratégique, planning, rédaction de contenus, coordination, envois
  - Articles LinkedIn : réflexion stratégique, planning, rédaction de contenus, coordination, envois
  - Gestion du Daimant Lab (clients VIP) au moment des lancements de nouvelles cartes
  - Produits merch : gestion des commandes fournisseur et des ventes, développement de nouveaux produits
  - Gestion du compte Instagram Plan D
- Gestion de projets Opérations / performances / RH
  - Suivi, analyse et synthèse des performances hebdomadaires des restaurants
  - Coordination 360 des collaborations et lancements de cartes : sourcing matériel, organisation des événements de lancement, impressions des supports, mise à jour des menus digitaux, coordination avec les équipes sur place, suivi de la qualité de l'expérience en salle et en cuisine et des performances
  - Projets Happiness Management : organisation des événements team building, anniversaires, goodies, newsletter interne
  - Planning, rédaction et coordination d'articles LinkedIn

*Le poste est très polyvalent, cette liste est non-exhaustive et peut évoluer en cours d'année.*

### **Le profil idéal**

- Niveau Master 1 ou 2
- Tu es proactif, force de proposition et autonome dans la réalisation des tâches
- Tu as le goût du travail et aime piloter différents projets en même temps
- Tu sais gérer la pression et prioriser les tâches
- Tu as un excellent relationnel et aime le travail en équipe
- Tu partages la même envie que nous de changer le monde
- L'amour de la restauration (végétale) est un vrai plus

## **Quelques infos pratiques**

- Contrat d'alternance à partir de Septembre 2025
- Rémunération : selon profil et expérience
- Remboursement 50% Navigo, mutuelle d'entreprise prise en charge à 50%