



Stage – Assistant(e) Manager Opérationnel(le)

Date début de mission : juillet/août/septembre 2026 **Durée :** 6 mois **Lieu :** 51 rue Quincampoix, 75004 Paris

QUI SOMMES NOUS ?

Vous souhaitez intégrer une **PME dynamique** et travailler sur des **projets socialement innovants** ? Depuis 2004, **Dans le Noir ?** propose des expériences uniques dans l'obscurité totale, guidées par des personnes non ou malvoyantes. D'une chaîne de restaurants devenus iconiques à une marque de parfums et de nouveaux concepts sensoriels, la marque développe un modèle inclusif, durable et expérientiel, aujourd'hui présent dans plus de 10 pays. En 2024, la marque poursuit son esprit d'innovation en lançant une nouvelle branche dédiée aux parfums et aux cosmétiques de luxe.

Vous rejoindrez une équipe passionnée, dynamique et humaine, impliquée dans plusieurs projets :

- Les restaurants Dans le Noir ? (Paris, Bordeaux, Toulouse, Nantes...)
- Le concept Parfums Dans le Noir ?
- Le lancement de nouveaux produits sensoriels (dont deux nouveaux parfums)
- Le studio d'innovation sensorielle et inclusive Dans le Noir ? Innovation

En savoir + : www.danslenoir.com

POSTE ET MISSIONS :

Les missions sont variées et évolutives, avec une forte dimension terrain au cœur de l'expérience Dans le Noir ?

EXPÉRIENCE CLIENT & SERVICE

- Accueil des clients, gestion des réservations et accompagnement sur place
- Participation active aux services du restaurant et aux expériences (ateliers, escape games)
- Suivi de la satisfaction client et fidélisation

ORGANISATION & COORDINATION

- Mise en place et coordination des événements (privatisations, séminaires, soirées)
- Gestion des flux clients et soutien aux équipes en période d'activité

GESTION OPÉRATIONNELLE

- Suivi des commandes fournisseurs et des stocks
- Participation au pilotage quotidien avec les managers

COMMUNICATION

- Aide à la création de contenus et mise à jour des supports digitaux



PROFIL :

Étudiant bac +2 à bac +5 avec une spécialisation Communication, Gestion de projet, Hôtellerie-Restauration, Commerce ou Développement commercial ou équivalent.

Nous recherchons un profil enthousiaste, organisé-e et rigoureux-se, avec une vraie capacité d'adaptation, qui a envie de s'investir dans un projet porteur de sens. Si vous êtes prêt-e à rejoindre notre équipe, postulez dès maintenant !

- Première expérience en restauration appréciée
- Maîtrise du français (natif) et bon niveau d'anglais
- Bonne maîtrise du Pack Office
- Stage en présentiel uniquement

INFORMATIONS PRATIQUES :

- Une expérience riche, polyvalente et formatrice dans un cadre unique
- Indemnisation légale + prise en charge 50 % de l'abonnement transport + 4,35 € / jour pour les repas
- Un environnement où l'esprit d'équipe, la créativité et le sens de l'engagement ont toute leur place
- Présence possible en soirée et week-end
- Type de contrat : stage 35h/semaine
- Date de début souhaitée : juillet / août / septembre 2026

POSTULER :

Pour postulez, adressez votre candidature (CV + date précise de disponibilité pour commencer) à Amandine ANTUNES : talent@danslenoir.com