



Stage - Communication, Hospitality & Développement

Date début de mission : fin août/septembre 2026 **Durée :** 6 mois **Lieu :** 84 All. Jean Jaurès, 31000 Toulouse

QUI SOMMES NOUS ?

Depuis plus de 20 ans, le groupe **Dans le Noir ?** développe à travers le monde un concept sensoriel unique mêlant restauration, expériences immersives et innovation sociale.

Présents dans 11 pays et 17 villes (Paris, Londres, Bruxelles, Madrid, Genève, Hong Kong...), nos établissements accueillent chaque année des milliers de visiteurs venus vivre une expérience humaine et sensorielle hors du commun.

Avec plus de 2,5 millions de visiteurs et près de 1 000 retombées presse internationales, Dans le Noir ? est aujourd'hui une référence mondiale de l'**hospitality expérientielle**.

En savoir + : www.danslenoir.com

À Toulouse, l'aventure a débuté en 2021 en partenariat avec le **FirstName Toulouse**, hôtel 4 étoiles idéalement situé sur les allées Jean Jaurès.

POSTE ET MISSIONS :

Sous la responsabilité du Project Manager, et en lien ponctuel avec la Directrice du Développement International, vous participerez activement au bon fonctionnement et au développement du restaurant. Les missions évolueront selon les projets et les temps forts de l'activité.

EXPÉRIENCE CLIENT & OPÉRATIONNEL

Présence terrain principalement sur les temps forts du restaurant (soirées et week-ends).

- Participation à la coordination des services afin de garantir une expérience client fluide et qualitative
- Coordination entre la cuisine, l'équipe et la salle noire
- Accueil et accompagnement des clients tout au long de leur parcours
- Participation aux briefings post-expérience
- Gestion et suivi des réservations et demandes clients
- Soutien au pilotage opérationnel du restaurant

COMMUNICATION & RÉSEAUX SOCIAUX

- Animation des réseaux sociaux du restaurant (Instagram, Facebook)
- Création de contenus photo/vidéo sur le terrain
- Participation à la stratégie de communication locale
- Rédaction de contenus digitaux et SEO
- Suivi et développement de l'e-réputation (TripAdvisor, Google Business...)
- Participation au suivi de la communication interne et externe

DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL & ÉVÉNEMENTIEL

- Participation à l'organisation d'événements et d'animations
- Développement de partenariats locaux et B2B
- Participation à la prospection commerciale entreprises et privatisations

DANS LE NOIR ?



- Création et mise à jour de supports commerciaux et promotionnels
- Contribution au développement de l'activité du restaurant

COORDINATION & PROJETS

- Participation à l'optimisation des process internes
- Soutien à la gestion quotidienne du restaurant
- Collaboration avec le Chef autour de la création et mise à jour des menus
- Participation aux échanges et projets du groupe Dans le Noir ? en France et à l'international

PROFIL :

Étudiant(e) bac +4/+5 avec une spécialisation communication, marketing, gestion de projet, hôtellerie-restauration, commerce ou équivalent.

Nous recherchons un profil organisé, autonome et passionné qui a envie de s'investir dans un projet porteur de sens. Si vous êtes prêt-e à rejoindre une équipe dynamique et bienveillante, postulez dès maintenant !

- Organisé-e et autonome
- Dynamique et adaptable
- Excellent relationnel
- À l'aise dans les environnements terrain
- Créatif-ve et force de proposition
- Intéressé-e par les univers de l'hospitality, de la communication et de l'événementiel

Une première expérience en restauration, événementiel ou relation client est appréciée.

COMPÉTENCES ATTENDUES

- Excellente expression orale et écrite en français
- Bon niveau d'anglais
- Maîtrise du Pack Office
- Notions Canva ou suite Adobe appréciées

INFORMATIONS PRATIQUES :

- Présence terrain principalement en soirée et week-end selon planning
- Type de contrat : stage de 6 mois
- Gratification légale
- Environnement de travail dynamique et responsabilisant
- Date de démarrage : fin août / début septembre 2026

POSTULER :

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