



• BIENVENUE DANS L'ÉQUIPE •

NOM et Prénom : .....



# TON INTÉGRATION

*pas à pas*



*Tous les ingrédients pour bien réussir :*

On te souhaite la bienvenue ! .....	<b>03</b>
Le Bar à Pains : notre histoire, nos valeurs et notre culture.....	<b>04</b>
Servir nos clients.....	<b>07</b>
Notre fonctionnement interne : planning, équipes, contacts.....	<b>11</b>
Les infos pratiques.....	<b>15</b>
Récap de mon intégration.....	<b>16</b>
Certificat de réalisation.....	<b>17</b>

# MESSAGE DE BIENVENUE

Nous sommes heureux de t'accueillir parmi nous !

Ce livret est destiné à te donner quelques clés pour faciliter ton intégration.

Nous te souhaitons un plein épanouissement dans tes nouvelles missions et dans la découverte du Bar à Pains !



Renaud FINE, Responsable du Bar à Pains.  
**Sa mission ?**

Rechercher le meilleur équilibre entre une offre artisanale et un modèle économique viable.

+ partager sa passion pour la cuisine artisanale et les pâtes maison !

Thierry FRANC, Responsable du Bar à Pains.  
**Ses objectifs ?**

Créer de nouvelles approches vers une boulangerie + responsable, innovante et au service de l'expérience humaine !

(Et en savoir toujours plus sur la charcuterie et les produits du terroir, aussi.)

# LE BAR À PAINS

## *histoire*

Le Bar à Pains, partenaire privilégié d'Adventure Group depuis 2017 a la volonté de travailler une offre de boulangerie artisanale pour tous ses clients dont les différents acteurs événementiel et loisirs du Groupe.

### ADVENTURE GROUP C'EST...

- Du sourire pour tous !
- Un groupe créé en 2002 spécialisé dans le loisir et l'évènementiel.
- Des pôles d'activités :



## LES DIFFÉRENTS PÔLES



1

LE LOISIR GRAND PUBLIC



2

LES SÉMINAIRES, RÉCEPTIONS  
ET TEAM-BUILDING D'ENTREPRISE



3

PÔLE RESTAURATION  
GRAND PUBLIC ET  
ÉVÈNEMENTIELLE



ON EST ICI !

# LE BAR À PAINS

## vision

### ICI...

- **D'abord**, on fait le choix d'une cuisine responsable : des produits frais, locaux, sans conservateur et sans pesticide.
- **Puis**, on travaille des produits **authentiques** pour faire du bon pain, des jolis desserts et des plats savoureux...
- **Enfin**, on partage en équipe notre amour des bons produits et du fait-maison : toujours avec l'envie de faire plaisir à nos clients !

### QUI SONT NOS CLIENTS ?



80%

#### LA VENTE DIRECTE

Les clients que vous verrez tous les jours !  
Clients du quartier, étudiants, entreprises voisines, etc.



10%

#### LES PARCS DE LOISIRS

Les clients qui consomment sur nos parcs de loisirs : pains, pizzas, pâtisseries.



10%

#### L'ÉVÈNEMENTIEL AFFAIRES

Les clients qui dégustent les offres gourmandes Traiteur lors des évènements Affaires du Groupe.



Mais aussi les commandes spéciales : fêtes, mariages, anniversaires, etc.

# LE BAR À PAINS

*valeurs & culture*

NOS CLIENTS,  
ON LES **CHOUCHOUTE** AVEC...



UNE BONNE DOSE DE  
SMILE !



UN ESPRIT D'ÉQUIPE ET  
D'ENTRAIDE



UN GOÛT DE  
L'EXCELLENCE

*Psst, ces mêmes valeurs animent Adventure Group ! L'amour du client et sa satisfaction sont nos maîtres mots.*

A toi de t'approprier ces valeurs et de les faire vivre au quotidien par :

- Ton sourire et ton sens du service client : il s'agit d'un métier relationnel.
- Ton esprit d'équipe à toute épreuve : tu peux compter sur une équipe soudée et à l'écoute.
- Ton sens du détail et ton attrait pour le « beau produit local & artisanal » !

# en cuisine

Le bon produit et le local !

Ici les additifs ont disparu au profit des farines label rouge ou bio, des fromages AOP, des produits laitiers 100 % français ou encore du chocolat Valrhona.

Les gammes de plats que l'on cuisine et les pâtisseries et entremets sont conçues par une équipe de spécialistes.

# en salle

Le smile et la connaissance du produit !

Une équipe de vente s'active tous les jours pour offrir à nos clients le meilleur service :

- A emporter
- Sur place
- Pour les commandes spéciales : mariages, anniversaires, etc.



# JOURNÉE TYPE

## *les temps forts*



## 1 L'OUVERTURE

Moment clé de la journée ! C'est maintenant que se prépare la réussite de la journée.

Si la vitrine est parfaitement en place et que tout est en ordre, la suite de la journée et le rush seront un succès !

## L'OUVERTURE



est réalisée en autonomie  
par la personne qui a un shift  
le matin : 6h30 - 14h00

## LA TO DO POUR UNE OUVERTURE RÉUSSIE :

- Tu suis la check-list qui est là pour t'aider.
- Tu installes la salle, arranges la disposition des chaises, observes la salle.
- Tu t'assures que tout est en ordre : passe de l'autre côté de la vitrine pour te mettre à la place du client, réfléchis à ce qu'il va voir en premier, ce qu'il va chercher (étiquettes, propreté, etc.).
- Côté préparation : tu démoules quiches, fais les wraps, découpes les pizzas et places l'ensemble des produits dans la vitrine !

## DES QUESTIONS ?

Consulte le cahier des procédures qui se trouve dans le tiroir.  
Tu peux aussi appeler ton manager ou les équipes du bureau à partir de 9h : cf liste contacts page n°14.

# JOURNÉE TYPE

## *les temps forts*

### LE RUSH 2

De 11h30 à 14h, les clients viennent pour leur pause déjeuner. Ils sont parfois si nombreux que la file dépasse de la boulangerie !

Pas de panique, tu es en équipe ! Si tu gardes ton sourire et ton calme, tout se passera bien.



### LE RUSH



se fait en équipe !

La personne sur le shift du matin est renforcée par celle de l'après-midi et par un vendeur qui vient uniquement pendant le rush.

### LA TO DO POUR UN RUSH EN COHÉSION :

- Tu accueilles le client de ton plus beau sourire.
- Même si le temps presse, prends le temps de communiquer avec ton équipe sur les commandes spécifiques, les encaissements, etc.
- Si tu as un doute sur la commande : reformule et vérifie avec le client.
- Tu as ton rôle à jouer sur la vitrine ! Il faut toujours penser à nettoyer, réapprovisionner et regrouper la marchandise. Les clients qui arrivent à 13h30 veulent aussi une vitrine agréable et avec du choix.
- Le petit + ? Proposer systématiquement un ou plusieurs produits additionnels pour compléter la commande du client.

### CE QU'ATTEND LE CLIENT :

- Un sourire avec de la bonne humeur : une équipe qui communique
- Des bons petits plats, locaux et artisanaux
- De l'efficacité !

# JOURNÉE TYPE

## *les temps forts*



### 3 LA FERMETURE

La journée n'est pas finie car la fermeture est un moment stratégique, notamment pour préparer le jour suivant.

Le maître mot ? Anticiper.

## LA FERMETURE



est réalisée en autonomie par la personne qui a un shift l'après-midi : 11h30 - 20h30

## LA TO DO POUR UN CLOSING DE PRO :

- Tu suis la check-list qui est là pour t'aider.
- Tu t'occupes du rangement de la salle, du nettoyage de la vitrine.
- Tu réapprovisionnes les frigos et tu ranges les espaces de travail.
- Tu fais la clôture de caisse : réfère toi à la procédure.
- Tu laisses la boulangerie dans l'état tu aimerais la trouver à l'ouverture !

## ET N'OUBLIE PAS

D'actionner l'alarme à la fermeture de la boulangerie à 20h30.

# FONCTIONNEMENT INTERNE

## *côté planning*



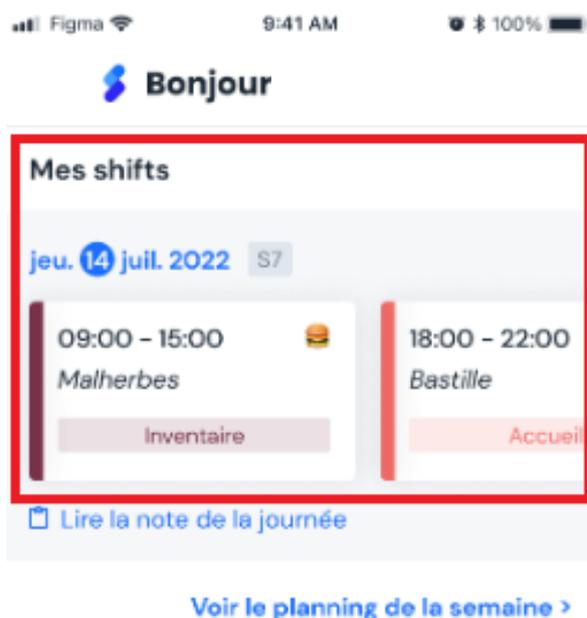
### ICI, ON UTILISE SKELLO

Logiciel de gestion du temps de travail qui te permettra de suivre tes horaires, plannings et heures travaillées tout au long de ton contrat. A ton arrivée, tu as reçu par mail tes identifiants de connexion ainsi que ton code secret pour badger.

Badger c'est :

- Pointer quand tu es prêt (et en tenue) à démarrer ton travail
- Pointer quand tu quittes ton poste

Ton **planning** sur téléphone, ça se présente comme ça :



TON PLANNING DU JOUR

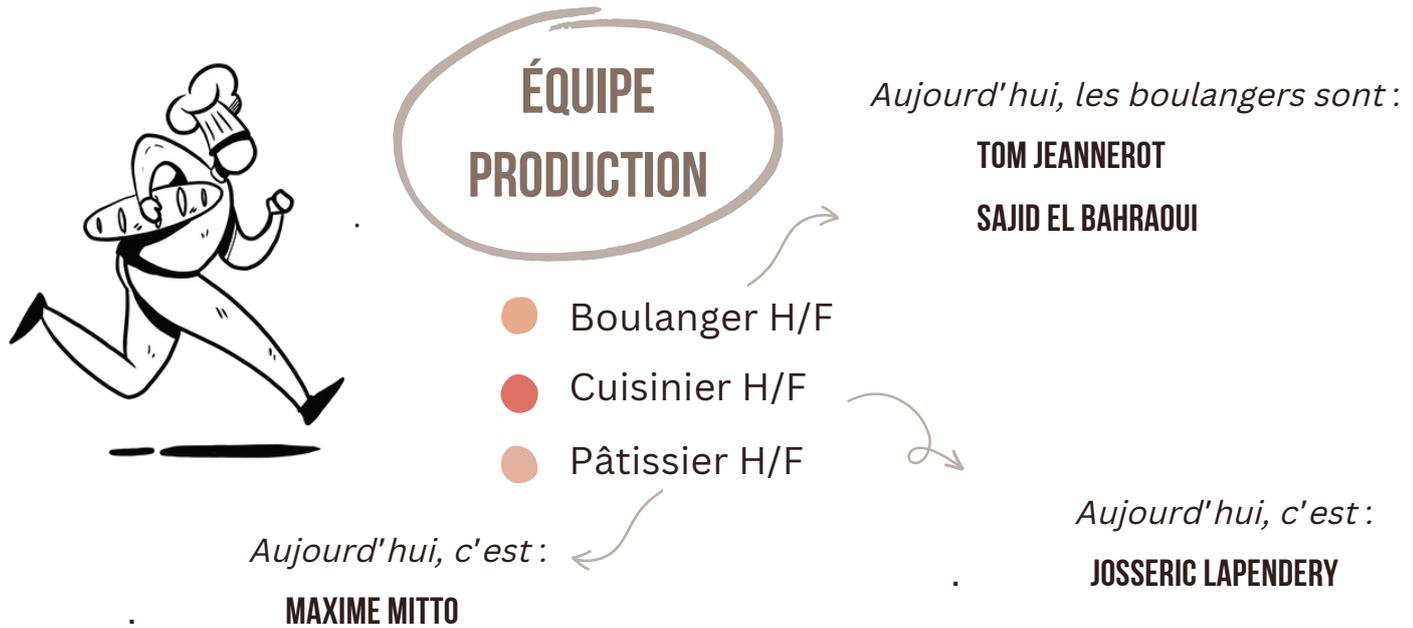
TON PLANNING DE LA SEMAINE

*Pour toutes questions sur la plateforme, tu peux contacter l'équipe RH. Cf liste des contacts page n°14.*

# RENCONTRE TA TEAM !

## DEUX ÉQUIPES, PLUSIEURS MÉTIERS

Le Bar à Pains sait compter sur un team variée et complémentaire. Voici nos métiers :



- Manager des ventes H/F
- Vendeur temps plein H/F
- Vendeurs temps partiel H/F

*Aujourd'hui, c'est :*  
**SAMANTHA GARY**  
**ESTELLE THEROND**  
**LISA POPOFF**



# RENCONTRE TA TEAM !

## LES ÉQUIPES BUREAU

Tu seras est épaulé(e) par les équipes d'Adventure Group sur plusieurs sujets :

### ● LA COMPTABILITÉ



Tu pourras compter sur **Séverine** !

Ses sujets : monnaie, pochettes, fiches de caisse, commandes...

Séverine Maillard : [compta@adventuregroup.fr](mailto:compta@adventuregroup.fr) / 04 28 29 72 69

### ● CAISSE & CONTROLE DE GESTION

**Bastien** est disponible !

Ses sujets : reporting hebdomadaires chiffrés, écarts de caisse, problèmes techniques, TPE, téléphone.

Bastien Prime : [b.prime@adventuregroup.fr](mailto:b.prime@adventuregroup.fr) / 04 28 29 72 69



### ● AXE DE DIRECTION



**Thierry** viendra chaque semaine au Bar à Pains pour discuter des sujets actuels, échanger avec vous pour toujours s'améliorer.

Thierry Franc : [t.franc@adventuregroup.fr](mailto:t.franc@adventuregroup.fr) / 06 03 02 27 31

### ● SUJETS RH

**Marie et son équipe (Léa, Amélie)** sont tes interlocuteurs de confiance sur les sujets relatifs à ta vie dans l'entreprise : besoins en formation, paie, évolution, sentiments dans l'équipe.

Marie de Serres : [m.deserres@adventuregroup.fr](mailto:m.deserres@adventuregroup.fr) / 04 28 29 74 50



---

# CONTACTE TA TEAM !

- CHARGÉE D’AFFAIRES EVENEMENTIEL  
Noémie TETTEKPOE : [n.tettekpoe@adventuregroup.fr](mailto:n.tettekpoe@adventuregroup.fr)

 07 72 13 05 84

- CHARGÉE D’AFFAIRES EVENEMENTIEL  
Philippine HUILLARD: [p.huillard@adventuregroup.fr](mailto:p.huillard@adventuregroup.fr)

 07 48 12 16 32

- RESPONSABLE DE LA BOULANGERIE  
Thierry Franc : [t.franc@adventuregroup.fr](mailto:t.franc@adventuregroup.fr)

 06 03 02 27 31

- RESPONSABLE DES SUJETS RH  
Marie de Serres : [m.deserres@adventuregroup.fr](mailto:m.deserres@adventuregroup.fr)

 07 72 13 05 83

- COMMANDE ET TENUE DE CAISSE  
Séverine Maillard : [compta@adventuregroup.fr](mailto:compta@adventuregroup.fr)

 04 28 29 72 69

# INFOS PRATIQUES

## 1 TENUE DE TRAVAIL

Une tenue de travail te sera attribuée à ton arrivée :

- Équipe de production : veste, et pantalon blanc et chaussures de sécurité
- Équipe de vente : T-Shirt noir, tablier noir

## 2 ABSENCES

La boulangerie ferme tous les ans :

- 1 semaine pendant les fêtes (entre Noël et le jour de l'An)
- 2 semaines en août

Ce sera donc le moment de poser tes congés payés !

Si tu as besoin de t'absenter sur d'autres journées, préviens ton manager le plus en avance possible afin que ton absence n'ait pas d'impact sur l'équipe.

Si tu es malade : préviens ton manager le plus rapidement possible et transmets à l'équipe RH un justificatif sous 48 heures.

## 3 AVANTAGES SALARIÉS

Repas : tu as droit à 30% sur les produits du Bar à Pains.

Mutuelle : l'employeur prend en charge 50% des frais liés à la mutuelle.

Transport : l'employeur prend en charge 50% de ton abonnement.

Enfin, tu fais partie du Groupe : tu as donc un accès privilégié aux parcs de loisirs du Groupe.

## 4 PAIE

La paie c'est tous les 5 du mois !

# RÉCAP DE MON INTÉGRATION



## DATE D'ARRIVÉE

Le: .....

## FIN DE MA PÉRIODE D'ESSAI

Le: .....

*La période d'essai est renouvelable 1 mois.*

## MON ÉQUIPE

.....  
.....  
.....

## MES 3 MISSIONS PRINCIPALES

.....  
.....  
.....



## CE QUE J'ATTENDS DE MON POSTE

.....  
.....  
.....

---

# MES NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**BONNE INTÉGRATION**

*dans l'équipe !*



---

# CERTIFICAT DE RÉALISATION

Je soussignée Marie de Serres, Directrice Ressources Humaines d'Adventure Group et en charge des arrivées au sein du Bar à Pains atteste que :

M. / Mme : .....  
salarié(e) de l'entreprise 3F SUCHET (Bar à Pains) depuis le : .....  
a suivi les actions de formations suivantes :

FORMATION	DATE ET LIEU	SIGNATURE
Formation au poste de travail		
Point d'intégration à la fin de la période d'essai		