



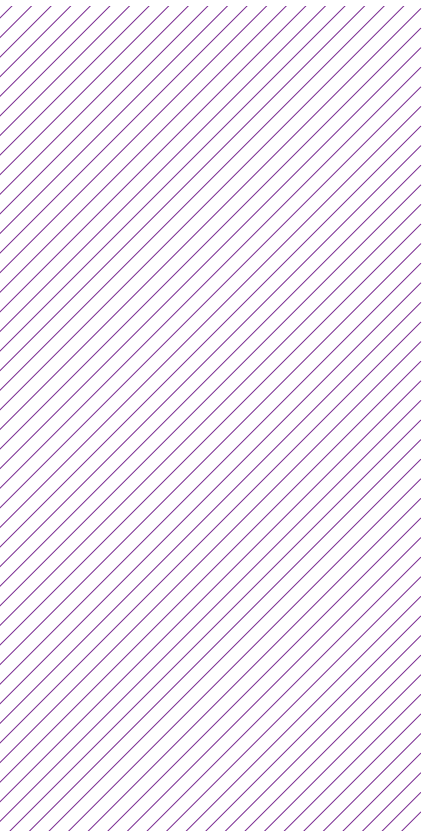
LIVRET D'ACCUEIL



Groupe
GALERIES
Lafayette



En rejoignant Eataly,
vous rejoignez la
"famiglia Eatalianna"
mais aussi le groupe
Galeries Lafayette





Introduction

Vous rejoignez aujourd'hui la Branche Grands Magasins du groupe Galeries Lafayette.

Au nom des 12 000 collaborateurs qui contribuent chaque jour au succès de nos deux enseignes, Galeries Lafayette et LE BHV MARAIS, je vous souhaite la bienvenue.

Depuis plus de 120 ans, notre entreprise s'efforce de rendre le beau et le bon accessible à tous, clients français et internationaux ; c'est notre vocation de commerçant.

Ces dernières années, nous avons entamé un vaste programme de transformation pour nous adapter au nouveau contexte économique et atteindre notre ambition 2020 : être l'enseigne omnicanale de mode référente et responsable en France et dans de grandes capitales internationales. Parmi nos enjeux majeurs : accélérer le développement du digital, faire évoluer nos modèles

de magasins, renforcer notre position à l'international et, surtout, continuer de faire vivre des expériences inoubliables à nos clients, en révélant l'énergie de la création, propre à notre entreprise.

Bien entendu, ces défis ambitieux nécessitent de transformer nos façons de travailler en interne pour être plus agiles, plus créatifs et renouer avec l'esprit entrepreneurial qui a fait le succès de nos enseignes à leur création. En tant que nouvel(le) arrivant(e) au sein de la Branche, je compte sur vous pour porter un regard neuf sur vos projets, apporter de nouvelles idées à vos équipes. N'ayez pas peur d'essayer, de vous tromper, de recommencer, c'est ainsi que nous avancerons et pourrons inventer, tous ensemble, les Grands Magasins de demain.

Je vous souhaite tous mes vœux de succès dans vos nouvelles fonctions.

NICOLAS HOUZÉ

—
Directeur Général
Branche Grands Magasins
Groupe Galeries Lafayette



Groupe
GALERIES
Lafayette

Spécialiste de la mode implanté au cœur des villes, le groupe Galeries Lafayette se développe comme une référence du commerce omnicanal. Il contribue, en France et dans le monde, à faire rayonner un certain Art de Vivre à la française à travers toutes ses marques.

Eataly Paris Marais
37 rue Ste croix de la
Bretonnerie
75004 Paris

Tel : 01 83 65 81 00



Bienvenue dans la "famiglia"

Vous trouverez dans ce livret
d'accueil, les premières informations
indispensables à votre vie dans
l'entreprise.

01. A PROPOS D'EATALY

— Le Mot de Pascal	06
— A propos	07
— LE "CODI"	08
— Horaires	09

02. EATALY PARIS MARAIS

— Notre Manifeste	14
— La Restauration	16
— Le Marché	20
— La Scuola	22

03. VIE DANS L'ENTREPRISE

— Valeurs de l' "Eatalien"	23
— Votre intégration	24
— Planning / Paie	26
— Tenue professionnelle	27
— R.H / Repas du personnel	28
— Besoin d'aide ?	29
— Formation	30

04. COMMUNICATION

— "Petit" Lexique	32
— Numéros utiles	33
— Page de prise de notes	34



Le mot de Pascal

Responsable Ressources Humaines
d'Eataly Paris Marais

«Benvenuti nella famiglia e l'avventura di Eataly Paris Marais». Vous rejoignez aujourd'hui nos équipes pour vivre une expérience collaborateur forte, enrichissante et épanouissante.

Pour nous, chaque collaborateur doit vivre au moment de son intégration un parcours et un accompagnement fort de son manager.

Pour aller plus loin dans votre intégration, nous vous mettons à disposition ce livret dans le but de vous accompagner dans vos premiers jours au sein de notre Marché Italien et de faire connaissance avec nos méthodes de travail et votre nouvel environnement professionnel.

Vous retrouverez dans ce livret les réponses à un certain nombre de vos questions du quotidien. N'hésitez pas à vous adresser directement au service RH ou à votre parrain/marraine concerné pour obtenir des éléments d'informations complémentaires

Vous êtes un membre à part entière à partir d'aujourd'hui de cette grande famiglia et nous sommes fiers de pouvoir compter sur vous pour accomplir votre mission et faire vivre notre parcours client Eatalien.

Très bonne intégration à vous !



Pascal Vidal

À propos d'Eataly Paris Marais

Eataly Paris Marais, dont le groupe Galeries Lafayette détient la franchise exclusive pour la France, ouvre ses portes en 2019 au cœur du Marais à Paris.

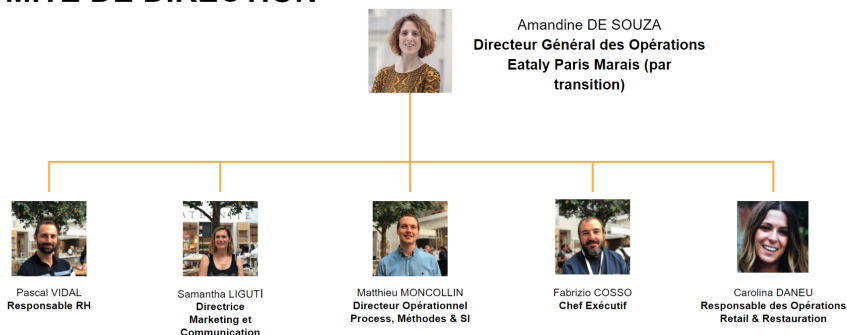
Situé au 37 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, ce concept internationalement reconnu de marché italien, inspiré de la philosophie Slow Food, propose sur 2 500 m2 des produits à la fois accessibles et de grande qualité, issus de circuits courts et sélectionnés auprès d'artisans, éleveurs et producteurs responsables.

Ce lieu inédit en France vient confirmer les engagements du Groupe en faveur d'un commerce plus soucieux des producteurs et des consommateurs et participe à la transition vers une alimentation plus saine et raisonnée.

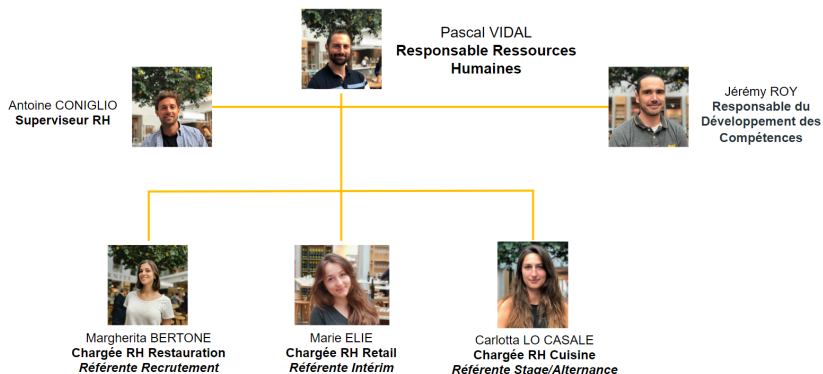
Organisation d'EATALY PARIS MARAIS

Le Comité de direction

COMITÉ DE DIRECTION



L'équipe Ressources Humaines



Les horaires d' EATALY PARIS MARAIS

IL MERCATO

10h00-22h00 du lundi au vendredi
9h00-22h00 samedi et dimanche

PANETTERIA ET PASTA FRESCA

10h00-22h00 du lundi au vendredi
9h00-22h00 samedi et dimanche

LES RESTAURANTS

1	Pasta & Pizza	du lundi au vendredi	11h45-15h00 18h30-23h00
		samedi et dimanche	11h45-23h00
0	LA PIAZZA	du lundi au vendredi	10h00-23h00
		samedi et dimanche	9h00-23h00
	IL CAFFÈ & IL GELATO	tous les jours	12h00-20h00
	BAR TORINO •café historique italien•	tous les jours	11h00-23h30
-1	OSTERIA DEL VINO	du lundi au vendredi	12h00-14h00 19h00-22h30
		samedi et dimanche	12h00-22h30
	Osteria Bar	tous les jours	10h00-23h00

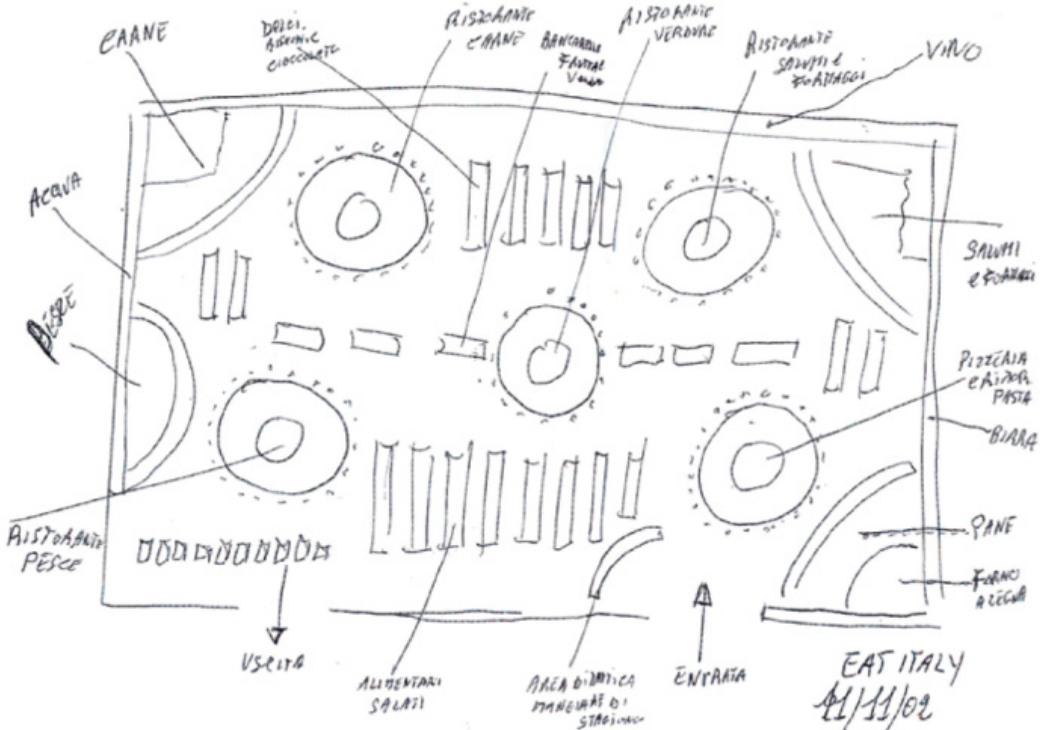
P-10

“

« Mieux manger,
aide les gens à
vivre mieux »



Oscar Farinetti





Eataly Torino Lingotto



C'est en 2003 que Oscar Farinetti a eu une idée simple : créer de grands lieux de convivialité où vous pouvez acheter, manger et découvrir des produits italiens de haute qualité. Le premier Eataly a vu le jour à Turin en janvier 2007. Le nom Eataly est la fusion de deux mots :

EAT
AND
ITALY

Eataly veut donc dire Manger Italien, mais pas seulement de la cuisine Italienne. Manger Italien c'est aussi s'imprégner de la culture méditerranéenne faite de cuisine simple, de produits frais et de qualité. Le fait de choisir les meilleurs ingrédients, produits de façon artisanale, et de toujours les cuisiner avec amour, améliore à la fois notre vie et celle de ceux que l'on aime. C'est surtout cela Eataly !

THE CONVIVIAL PLACE WHERE YOU CAN EAT, SHOP, LEARN ABOUT QUALITY FOOD.

Le succès d'Eataly est lié à notre philosophie : les gens peuvent se restaurer et faire leurs courses tout en découvrant une alimentation de qualité, trois activités qui ne coexistent nulle part ailleurs. De plus, notre communication informelle montre à quel point nous sommes directs et accessibles, et c'est cela que les gens apprécient chez nous. »

Oscar Farinetti

Après l'ouverture du premier magasin Eataly à Turin en 2007 suivi de plusieurs ouvertures d'envergure dans le monde - parmi lesquelles New York, São Paulo, Tokyo ou Moscou - Oscar Farinetti franchit une nouvelle étape en 2017 en ouvrant FICO Eataly World à Bologne, un parc d'attractions pour gastronomes qui s'étend sur plus de 10 hectares.

Ce concept inédit fait vivre aux visiteurs l'expérience Eataly du champ à l'assiette, et leur permet de découvrir toute la diversité de la cuisine italienne à travers des animations et des dégustations tout public.



40—

Eataly dans le monde. Eataly Paris marais est le 39ème. Eataly est présent sur (presque) tous les continents.

32,5—

Millions de visiteurs dans le monde en 2017.

30000

Repas servis chaque jour.

EATALY IN THE WORLD

Italy has never been so close!



LE MANIFESTE D'EATALY

0. NOUS SOMMES DES AMOUREUX DU GOÛT

Nous aimons les produits de qualité. Nous aimons l'histoire qu'ils racontent, leur provenance, et les femmes et hommes qui les produisent.

1. LE « BIEN MANGER » NOUS RÉUNIT TOUS

Il nous aide à avancer dans une direction commune. Nous avons compris que l'une des plus grandes sources de bonheur naît autour d'une table.

2. NOTRE PASSION EST DEVENUE NOTRE MÉTIER

Nous avons choisi de transformer notre admiration en une véritable vocation, de façon à pouvoir dédier notre temps à la connaissance et la promotion de produits de grande qualité.

3. LE SECRET D'UNE BONNE QUALITÉ DE VIE ?

Des produits de qualité : en offrant les meilleurs produits existants aux clients, nous améliorons leur quotidien et le nôtre aussi.

4. NOTRE CIBLE ? TOUT LE MONDE !

Que ce soit pour acheter du pain, préparer un somptueux dîner ou tout simplement s'asseoir et déguster un déjeuner, nous voulons que le magasin devienne «votre» lieu de prédilection, que vous vous y sentiez bien et que vous en ressortiez heureux.

5. MANGER. ACHETER. APPRENDRE.

Ce magasin est chargé d'histoires. Ici, vous n'allez pas seulement découvrir mais aussi en apprendre davantage sur ce que vous aimez.



IL MANIFESTO DI EATALY

6. VOUS ÊTES NOS « CO-PRODUCTEURS ».

Ce que vous choisissez chaque jour détermine ce que nous vous proposons au fil du temps. Vous n'êtes pas seulement consommateur, vous êtes co-producteur, conscients que vos choix influencent la qualité et la quantité de produits disponibles. Vous portez une responsabilité, car lorsque vous demandez des produits de qualité, vous soutenez les agriculteurs locaux, les pêcheurs, les bouchers, les boulangers et les fromagers locaux qui les produisent.

7. NOS TROIS PROMESSES:

- Le choix: nous proposons une large sélection de produits de qualité.
- L'accessibilité: nous nous engageons à offrir les meilleurs produits, au juste.
- La connaissance: il est important pour nous de vous faire découvrir les produits qui nous passionnent et de vous permettre d'en apprendre plus à leur sujet, au travers des hommes et des femmes qui les produisent, de leur histoire et de leur provenance. Car plus vous en apprenez sur ces produits, plus vous les appréciez.

8. GAGNER VOTRE CONFIANCE JOUR APRÈS JOUR

Nous nous engageons à rester honnêtes et intègres et à respecter le choix du client.

9. L'OBJECTIF FINAL.

Fidéliser nos clients à vie. Le moyen le plus simple d'y parvenir est de proposer les meilleurs produits italiens dans un environnement propice à la découverte, à la dégustation et au partage.



I RESTORANTI DI EATALY



LA PIAZZA

La Piazza, qui se traduit par « la place », est le lieu d'échanges et de rencontres pour manger, prendre un verre et passer du bon temps. C'est donc tout naturellement qu'elle se situe au cœur du magasin. Chacun peut s'installer pour y déguster plats et boissons du « Mozzarella bar », du « Pasta fresca bar », de la « Salumeria » ou encore de la « Vineria ».

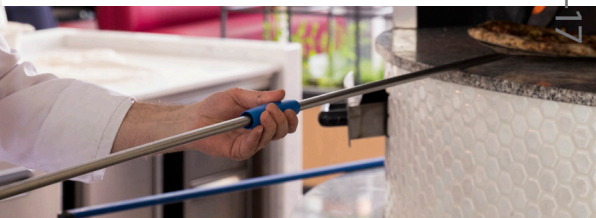
Un lieu de savoir vivre à l'italienne !



PASTA & PIZZA

Dans une ambiance conviviale, au déjeuner ou au dîner, le restaurant « Pasta e Pizza » est le lieu idéal pour goûter des vraies pasta ou pizza italiennes. De l'emblématique spaghetti Eataly réalisé avec la pasta Afeltra de Gragnano, aux pâtes fraîches maison en passant par la pizza Eataly, une recette unique née d'une combinaison parfaite entre les styles napolitain et romain.

Aucun repas italien n'est complet sans un dessert : ici on peut trouver les fameux gelato et tiramisù, qui pourront être accompagnés d'une large sélection de vins en bouteille ou au verre et de nombreuses bières artisanales.



OSTERIA DEL VINO

L'Osteria del Vino est notre restaurant spécialisé dans le vin. La carte propose toutes les spécialités italiennes en sortant largement des sentiers battus. Elle s'intéresse notamment aux plats à base de viande, qui se marient parfaitement avec le vin. Une fois que les convives ont sélectionné leur plats, ils peuvent, avec l'aide de nos sommeliers, choisir leur vin parmi les 1200 références proposées par notre cave, en ajoutant au prix magasin, un droit de bouchon de 8 euros.



BAR TORINO

• café historique italien •



Le Bar Torino, avec sa terrasse qui donne sur la Place des émeutes de Stonewall (anciennement Square Ste Croix de la Bretonerie), est un lieu de rêve pour l'aperitivo. Venez profiter ici d'un moment de détente autour d'un cocktail italien ou d'un vin en plein cœur du Marais.

EATALY, LE MARCHÉ ITALIEN



L'atmosphère typique et fascinantes des marchés parisiens se mêle au goût et aux saveurs de Eataly, dans un marché qui compte plus de 3 000 produits sélectionnés parmi les meilleures denrées et les vins italiens, du nord au sud du pays. Au marché d'Eataly Paris Marais, vous ne trouverez que des bons produits, naturels et à prix juste, dans le respect des principes de durabilité et de saisonnalité.

LA FRUTTA E LA VERDURA

Chez Eataly, nous avons établi un partenariat avec Ortobra, une entreprise piémontaise, pour vous offrir les meilleurs produits de qualité et de saison. Notre marché aux fruits et légumes est à l'extérieur, comme beaucoup en Italie.



I SALUMI E I FORMAGGI

Eataly Paris Marais propose la plus grande sélection de charcuteries et de fromages italiens de toute la ville. Vous y trouverez, entre autres, le Parmigiano Reggiano, le Grana Padano, le Pecorino romano, le Prosciutto San Daniele et le Culatello.



LA PANETTERIA

Chaque jour, notre boulangerie produit du pain frais grâce à notre « BOTTE » secrète : un four à bois sur mesure, de la farine biologique italienne de Mulino Marino et notre levain mère, ou « lievito madre », qui transforme la farine et l'eau en pain italien.



L'ENOTECA - LA CAVE À VINS

Avec plus de 1 200 étiquettes, l'Enoteca, située au rez-de-chaussée bas, est la plus grande cave de vins, bières et liqueurs italiens de Paris. Elle offre des vins provenant des 20 régions italiennes, mais aussi une sélection de bouteilles rares et anciennes.



LA PASTA FRESCA

Chez Eataly, nous aimons les pâtes, toutes les pâtes. C'est pourquoi nous déclinons une gamme de pâtes fraîches inspirées à toutes les régions d'Italie : orecchiette des Pouilles, tortellini d'Emilia Romagne, plin du Piémont ... Un véritable voyage en Italie.



LA MOZZARELLA DE CHEZ NANINA

Pour offrir la meilleure mozzarella de Paris, nous nous sommes associés à Nanina, une petite fromagerie locale. Ferme, crémeuse et savoureuse, au lait de bufflonne bio d'Auvergne, elle est préparée chaque jour en plein cœur du Marais.



Pour une connaissance plus approfondie de notre gastronomie, la Scuola di Eataly est ouverte à tous. Dans notre école de cuisine et grâce à nos cours, vous pourrez apprendre à faire des gnocchis, cuisiner des plats régionaux italiens, prononcer correctement « bruschetta » et distinguer les huiles d'olive extra vierges de Toscane et de Sicile.



LA SCUOLA

di EATALY

Chez La Scuola di Eataly, nous pensons que plus vous apprenez, plus vous appréciez. Venez découvrir notre cuisine, nos chefs et les producteurs qui nous inspirent.

Retroussiez vos manches lors de ce cours de 2 heures ! Notre chef vous aidera à préparer des mets italiens tels que le risotto parfait, la pizza alla pala, les pâtes fraîches farcies... Apprenez toutes les techniques, du choix des ingrédients à la préparation, et appréciez vos créations avec du vin ou de la bière, offerts pendant la dégustation.

COURS POUR FAMILLE ET LES ENFANTS

Chez Eataly, notre mission est de diffuser les connaissances de la cuisine italienne à des passionnés de tout âge, y compris nos plus petits hôtes ! Les enfants apprennent à cuisiner des plats simples et amusants, seuls (8-12 ans) ou avec l'aide de leurs parents (4-8 ans). Dégustez ensuite vos créations.



LES EATALIENS SONT...



RESPECTUEUX

Nous traitons nos convives, et nos collègues comme nous le ferions pour des amis et des membres de notre famille.



ACCUEILLANTS / OUVERTS

Nous nous félicitons de la diversité de nos convives, et voulons que Eataly soit une expérience unique pour chaque visiteur qui franchit nos portes.



PRO-ACTIFS

Anticiper les besoins de nos convives, et rester dans leurs souvenirs sont pour nous une priorité.



SOLIDAIRES

Nous travaillons ensemble, comme les membres d'une grande famille pour faire d'Eataly, un marché convivial de référence.



COMPÉTENTS

Nous avons confiance en nos compétences et celles de nos collègues pour faire de l'expérience de nos convives un moment unique.



FIERS

Nous sommes fiers d'être Eataliens, et représentons Eataly avec professionnalisme et assurance.



CURIEUX

Nous utilisons chaque opportunité pour grandir professionnellement. La diversité des saveurs et des cultures au sein d'Eataly est une chance.



Votre dans Vie l'Entreprise



Votre badge professionnel, est strictement personnel. Il vous est remis lors de votre premier jour de contrat. Ce badge doit être visible en permanence, et présenté aux agents de la sécurité à votre arrivée sur Eataly Paris Marais.

Il vous permet également d'obtenir des escomptes sur l'ensemble des enseignes du groupe Galeries Lafayette.

Vos premiers pas d'Eatalien

Contrat

Remise de :

- votre badge
- planning
- tenues
- votre référent pour votre arrivée

Orientation dans les locaux,
découverte des équipes,
de votre métier,
et premiers pas en compagnie
d'un référent issue de votre
équipe

Votre 1er jour

Inscriptions en formation

- Formation intégration, pour découvrir Eataly, et en savoir plus sur la culture "Eatalienne".
- Formation réglementaires, (hygiène/sécurité...) en lien avec votre métier.

Dans le 1er mois

Vous serez invité à remplir un questionnaire anonyme, pour avoir vos retours sur votre intégration, afin d'améliorer nos process.

Deux mois passés...



Planning Absences/ Paie

Vos plannings sont consultables sur l'application skello. Cette application est téléchargeable gratuitement sur smartphones Android et Ios.

Un code "PIN" personnel vous est envoyé par mail et/ou par sms. Ce code PIN vous permet de "badger" (pointer) en début et fin de journée de travail, aux horaires indiqués sur votre Planning. Le badgeage se fait au niveau de votre vestiaire, sur des tablettes "Skello" prévues à cet effet. Il suffit de taper votre code Pin, et de choisir si vous êtes en début de shift" ou en "fin de shift". Vous avez badgé ! En cas de panne de l'appareil, ou si vous êtes dans l'impossibilité de badger, pensez à prévenir votre responsable qui saisira manuellement votre temps de présence en fin de journée.



Votre bulletin de salaire vous est envoyé par courrier postal, à l'adresse fournie au service Ressources Humaines lors de votre recrutement. Le virement bancaire, correspondant au montant inscrit sur votre bulletin de salaire, est effectué automatiquement le 1er de chaque mois.

Vous pouvez télécharger l'application Digiposte gratuitement sur vos smartphones Android et Ios, pour recevoir et accéder à tout moment, et tout au long de votre vie à vos bulletins de salaires. Rapprochez vous de vos équipes Ressources Humaines pour en savoir plus.



En cas de maladie, vous devez prévenir votre hiérarchie le plus tôt possible. Toute absence pour maladie doit être justifiée par un médecin.

Si votre médecin vous délivre un arrêt de travail, vous devez prévenir immédiatement votre hiérarchie et envoyer le feuillet du formulaire d'arrêt de travail au service Ressources Humaines dans les 48 heures à l'adresse suivante :

Eataly Paris Marais - Service Ressources Humaines
34 rue de la verrerie
75004 Paris

Les demandes de jours de congés ou d'absence se font directement auprès de votre responsable hiérarchique et sont soumises à validation.



Tenue professionnelle



Une tenue professionnelle vous est fournie par l'entreprise. Vous êtes tenu de venir chaque jour avec votre tenue propre, et une apparence professionnelle conforme aux attentes de l'entreprise. Il vous est demandé de nettoyer vos tenues, et de les repasser. Un nombre suffisant de tenues vous est fourni pour tenir toute une semaine.

En terme d'apparence, voici quelques règles :

- Maquillage neutre et discret,
- cheveux longs attachés,
- les tenues doivent être portées à votre taille (ni trop larges, ni trop moulantes),
- les ongles doivent être propres, sans prothèses, ni vernis.

P-28 Des questions ? R.H ?

L'équipe ressources humaines est présente pour vous répondre. Le bureau Ressources Humaines est situé au 34 rue de la verrerie, au 2ème étage.

L'entrée s'effectue par le premier porche, situé entre
LE BHV / L'HOMME et BAPE STORE.

Afin de mieux répondre à vos questions, nous vous suggérons de prendre rendez-vous avec votre contact Ressources Humaines.

Sans rendez vous, l'équipe vous accueille les lundis et mercredis de 14h à 17h30 et le vendredi de 10h à 12h.

La pause repas

Vous avez la possibilité de prendre votre repas au restaurant "Les Tables Perchées" situé au coeur du BHV Marais, au 5ème étage.

Sur présentation de votre badge professionnel, les jours de travail, vous bénéficiez d'un avoir de 14,00 euros sur l'offre.

En cas de dépassement de ce forfait, vous devez ajouter la différence.

Vous pourrez également profiter d'une magnifique vue sur les toits de Paris.

Le restaurant est ouvert aux collaborateurs d'Eataly Paris Marais entre 11H00 et 19H00.



Zoom sur des supports / Outils

Livret d'accueil

THE CONVIVIAL PLACE WHERE YOU CAN
EAT, SHOP, LEARN
ABOUT QUALITY FOOD.

NOUS CUISINONS CE QUE NOUS VENDONS.
NOUS VENDONS CE QUE NOUS CUISINONS.

Notre mission est de faire d'EATALY Paris marais :

La destination de référence du marché italien pour les parisiens et les touristes, et surtout un lieu d'apprentissage de l'Art de la gastronomie italienne. Nous sommes tous présents pour aider nos clients/convives à approfondir leurs connaissances sur ce sujet.

Bien entendu, vous ne pouvez pas tout savoir (enfin pas déjà... ;)

Travailler chez EATALY Paris Marais est une occasion unique d'approfondir vos propres connaissances concernant la cuisine et les produits italiens.

Des questions sur un fromage, une charcuterie, un vin, une recette ... ? Le meilleur moyen d'obtenir des réponses est de vous rapprocher de vos collègues fromagers, charcutiers, sommeliers, cuisiniers... C'est en partageant nos connaissances au sein de la "famiglia" que nous progressons tous ensemble !

Des outils existent néanmoins pour vous accompagner dans votre activité.

Formations sur votre mobile, applications descriptives des produits sur les tablettes d'EATALY Paris Marais... Nous développons des outils pour vous aider à mieux interagir avec nos convives, et vous familiariser avec les produits qui vous entourent.



P-10 Votre épanouissement professionnel

Dès votre arrivée et tout au long de votre carrière, vous avez la possibilité de renforcer votre expertise, vos compétences ou d'apprendre un nouveau métier.

L'Académie, le pôle Formation de la Branche Grands Magasins des Galeries Lafayette, ainsi que le service formation d'Eataly, proposent des dispositifs de formation afin de garantir votre épanouissement professionnel, et vous accompagner dans vos souhaits d'évolution.



Vous pouvez télécharger l'application 360 Learning gratuitement sur vos smartphones Android et Ios, pour accéder au groupe Eataly Paris Marais et découvrir tout au long de l'année des informations et formations courtes concernant votre métier.

360
Learning



Chez Eataly, nous voulons que les possibilités d'évolution et de promotion interne soient une réalité. Les équipes Ressources Humaines seront à votre disposition, pour vous aider à grandir professionnellement, et accéder à de nouveaux métiers, ou à de nouvelles opportunités.



Avantages Escomptes Groupe

*Galerie
Lafayette*

- 20 % (sauf accords commerciaux)
- 20 % dans les outlets (non cumulable avec les promotions en cours)
- 25 % sur la parfumerie sélective
- 30 % sur les corners Guérin Joaillerie
- 15 % sur les corners Louis Pion
- 10 % sur l'alimentaire et la restauration
- 5 % sur les séjours Lafayette Voyages (hors billetterie, avion, bateau et spectacles).

Pour en bénéficier, il suffit de présenter votre badge personnel lors de votre passage en caisse.

- 20 % (sauf accords commerciaux)
- 25 % sur la parfumerie sélective
- 30 % sur les corners Guérin Joaillerie
- 15 % sur les corners Louis Pion
- 10 % sur le gros électroménager
- 10 % sur l'alimentaire et la restauration
- 5 % sur le multimédia.

Pour en bénéficier, il suffit de présenter votre badge personnel lors de votre passage en caisse.

LE BHV / MARAIS



Tous les matins, avant l'ouverture, rendez-vous à La Piazza, et profitez d'un petit déjeuner en toute convivialité avec l'équipe.

Une boisson chaude, et une viennoiserie vous sont offertes.

Petit. lexique



CUISINE : Cucina
 SALLE : Sala
 RESTAURANT : Ristorante
 TABLE : Tavolo
 CHAISE : Sedia
 VERRE : Bicchiere
 ASSIETTE : Piatto
 COUTEAU : Coltello
 FOURCHETTE : Forchetta
 BOULANGERIE : Panetteria
 PATISSERIE : Pasticceria
 BOUCHERIE : Macelleria
 MARCHÉ : Mercato
 LEGUMES : Verdura
 PATES : Pasta
 VIANDE : Carne
 GATEAU : Torta
 CHARCUTERIE : Salumi
 FROMAGES : Formaggi
 BOISSON : Bibita
 FROID : Freddo
 CHAUD : Caldo
 MERCI : Grazie



JE VOUS EN PRIE : Prego
 BONJOUR : Buongiorno
 BONSOIR : Buonasera
 BIENVENU : Benvenuto
 SERVEUR : Cameriere
 CUSINIER : Cuoco
 PATISSIER : Pasticciere
 BOUCHER : Macellaio
 BOULANGER : Panettiere
 VENDEUR : Venditore
 ESCALIER : Scale
 ASCENSEUR : Ascensore
 RESERVATION : Prenotazione
 MIDI : Mezzogiorno
 MINUIT : Mezzanotte
 OUVERTURE : Apertura
 FERMETURE : Chiusura
 SERVIETTE : Tovagliolo
 ENTRÉE : Antipasto
 FOUR : Forno
 CAVE À VIN : Cantina del vino



EATALY PARIS MARAIS | LIVRET D'ACCUEIL

Les
Contacts

MON RESPONSABLE

Nom, Prénom : _____

Coordonnées : _____

EATALY

PARIS MARAIS

VOS CONTACTS
RESSOURCES
HUMAINES

Retail
Process & Méthodes
Marie Elie
06 69 17 27 36

Restauration & Marketing
Margherita Bertone
07 63 05 54 70

Cuisine
Carlotta Lo Casale
01 49 96 38 67

SERVICE	NUMÉRO ABRÉGÉS
INFO POINT	9
SALUMI FORMAGGI	27 61 06
CUISINE CENTRALE	27 61 15
BOULANGERIE	27 61 05
PASTA FRESCA	27 61 04
ENOTECA	27 61 09
LA PIAZZA	27 61 07
PASTA & PIZZA	27 61 12 - 27 61 11
OSTERIA DEL VINO	27 61 09
BAR TORINO	27 61 03
CAFFÉ & GELATO	27 61 02
LOGISTIQUE	27 61 01
PORTABLE DUTY	

Notes

Livret d'accueil



”
BENVENUTO
IN
NOSTRA
FAMIGLIA
“

EAT ALY

PARIS MARAIS

37 rue Ste Croix de la bretonnerie,
75004 Paris.