



<https://latribunelibre.com/emploi/directeur-adjoint-f-h-11>

DIRECTEUR ADJOINT F/H

Description

Nous recherchons un Directeur Adjoint (H/F) pour rejoindre l'enseigne Brioche Dorée Réunion dans le but d'assurer la gestion, et l'optimisation multisites d'une vingtaine de points de vente...

ACTIVITÉS PRINCIPALES ET MISSIONS

Nous recherchons un Directeur Adjoint (H/F) pour rejoindre l'enseigne Brioche Dorée Réunion dans le but d'assurer la gestion, et l'optimisation multisites d'une vingtaine de points de vente.

Vous aurez pour mission de veiller à l'optimisation des résultats commerciaux, et à la bonne application de la politique de l'enseigne sur le terrain. Vous travaillerez en étroite collaboration avec la Direction pour assurer une gestion efficace, le respect des normes, et le management des équipes terrain.

A ce titre, vos missions principales seront les suivantes :

- * Participer à l'élaboration de la stratégie commerciale avec le Directeur : définition des prix, marges, budgets et objectifs de chiffre d'affaires
- * Suivre les indicateurs de performance des points de vente, et analyser les résultats
- * Négocier avec les fournisseurs locaux et internationaux
- * Garantir l'application des opérations commerciales, et s'assurer de la conformité des gammes de produits dans chaque point de vente
- * Animer l'équipe d'encadrement, assister les responsables de réseau et de point de vente, et veiller au respect des procédures internes
- * Assurer le respect des législations en matière d'hygiène et de sécurité, et veiller à l'entretien des points de vente
- * Contrôler la qualité des produits, les stocks et les bonnes pratiques de production, garantissant ainsi une expérience client irréprochable

Qualifications

Vous justifiez d'une expérience significative en gestion d'équipe et d'encadrement, idéalement dans le secteur de la restauration rapide ou de la distribution.

Vous êtes reconnu pour votre leadership, votre rigueur, et votre capacité à motiver les équipes dans un environnement exigeant.

Vous maîtrisez les réglementations en matière d'hygiène, de sécurité et de qualité, et êtes attentif au respect de ces normes au quotidien.

Vous êtes à l'aise dans un environnement dynamique, et êtes capable de vous adapter aux évolutions du marché. Votre sens du service client est un atout majeur dans l'accomplissement de vos missions.

Organisme employeur

100126978W

Type de poste

Temps plein

Secteur

RESTAURATION DE TYPE
RAPIDE

Lieu du poste

97415, ST PAUL, ST PAUL, France

Date de publication

6 janvier 2025 à 20:07

Valide jusqu'au

05.02.2025

Le poste est à pourvoir dès que possible en CDI au Port à La Réunion.