



<https://latribunelibre.com/emploi/directeur-de-restaurant-f-h-15>

Directeur de restaurant F/H

Description

Dans le cadre de la future ouverture de notre restaurant McDonald's au sein de la gare de Cannes, nous recherchons notre futur Directeur de Restaurant (F/H).

Au menu... des missions pour vous faire grandir

- Gérer les opérations quotidiennes du restaurant, y compris la planification des horaires, la gestion des stocks, le contrôle des coûts et la gestion de la qualité.
- Recruter, former et encadrer le personnel, en veillant à ce qu'ils atteignent leur meilleur niveau de performance.
- Assurer le respect des normes de qualité et de service de McDonald's.
- Établir et atteindre des objectifs de vente et de rentabilité.
- Maintenir un environnement de travail sûr et respectueux pour les employés et les clients.
- Gérer les relations avec les clients et résoudre les problèmes de manière professionnelle.

Areas t'apporte sur un plateau

- Des formations à chaque étape de ton parcours.
- Des opportunités d'évolution et de mobilité dans toute la France et au sein de différentes enseignes.
- Un 13ème mois au bout d'un an d'ancienneté versé en 2 fois en mai et novembre au prorata du temps de présence.
- Des majorations pour les horaires de soirée dès 19h et pour les dimanches travaillés.
- Une prime de transport annuelle de 200EUR net maximum.
- Une prime de blanchissage mensuelle selon l'uniforme
- Une prime liée à l'ancienneté et une prime d'intéressement selon des critères et une clé de déclenchement.
- Un avantage en repas nature par journée travaillée.
- De 3 à 10 jours pour enfant malade par an.
- 2 jours de repos hebdomadaire et horaires continues.
- Un CSE actif avec des activités sociales type chèques cadeaux
- Une mutuelle d'entreprise et prévoyance obligatoire.

Qualifications

Pour intégrer la famille Areas, l'envie d'apprendre suffit. À ton arrivée, nous nous engageons à te former sur ton métier et à t'accompagner dans l'obtention d'une certification qualifiante.

Les ingrédients indispensables pour ce poste

- Expérience : Au moins 5 ans en gestion, idéalement dans la restauration rapide, de préférence chez McDonald's
- Leadership : Inspirant, capable de motiver et fédérer les équipes.
- Performance : Passion pour l'atteinte des objectifs et l'amélioration continue.
- Esprit d'Équipe : Vous soutenez et développez vos collaborateurs.
- Orientation client et partenaire : Aptitude à entretenir des relations positives avec

Organisme employeur

AREAS

Type de poste

Temps plein

Secteur

RESTAURATION
TRADITIONNELLE

Lieu du poste

06029, CANNES, CANNES, France

Salaire de base

40000 € - **Salaire de base**
45000 €

Date de publication

12 octobre 2024 à 19:02

Valide jusqu'au

11.11.2024

les équipes et les parties prenantes.

Au regard de la diversité de nos métiers et de nos enseignes, cette annonce peut correspondre au sein d'AREAS à différents intitulés de postes.

Areas s'engage ...

Dans notre engagement en faveur de l'inclusion et de l'égalité en France, nous accueillons avec bienveillance toutes les candidatures, indépendamment de l'âge, du milieu social, du genre, de l'orientation ou des croyances. Nous favorisons un environnement de travail inclusif, adapté aux personnes en situation de handicap.

Aie le goût de l'aventure et rejoins nos 6000 collaborateurs en France !