



<https://latribunelibre.com/emploi/directeur-de-restaurant-f-h-9>

Directeur de Restaurant F/H

Description

Le gérant souhaite recruter un directeur pour assurer la gestion quotidienne de l'établissement, lui permettant ainsi de se concentrer sur d'autres projets.

Missions :

- Assurer la gestion quotidienne des opérations du restaurant
- Être polyvalent pendant le service, capable d'occuper tous les postes si nécessaire
- Superviser les approvisionnements, les stocks et la production.
- Établir les plannings et gérer la masse salariale.
- Recruter, encadrer et motiver une équipe de 5 à 10 personnes.
- Développer les compétences de l'équipe et favoriser un environnement de travail positif
- Dynamiser le restaurant en organisant divers événements.
- Veiller au respect des normes HACCP.
- Assurer la gestion et le contrôle des ouvertures, des mises en place et des fermetures de l'établissement.
- Contribuer au développement du centre de profit, notamment en augmentant le chiffre d'affaires, en améliorant la gestion de l'équipe et en optimisant la rentabilité financière.

Qualifications

- Expérience en gestion de restaurant, idéalement dans le domaine de la restauration rapide.
- Excellentes compétences en communication et en gestion d'équipe.
- Aptitude à évoluer dans un environnement dynamique et à relever les défis spécifiques à la restauration rapide.

Organisme employeur

LaTribuneLibre

Type de poste

Temps plein

Secteur

ACTIVITÉS DES SIÈGES
SOCIAUX

Lieu du poste

France

Salaire de base

35000 € - **Salaire de base**
40000 €

Date de publication

3 octobre 2024 à 17:02

Valide jusqu'au

02.11.2024