



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

## Directeur de restauration rapide F/H

### Description

Nous recherchons un directeur de restaurant dynamique et motivé, vous serez responsable de la gestion quotidienne du restaurant, de l'atteinte des objectifs de vente et de la satisfaction client.

#### Responsabilités :

- Superviser l'ensemble des opérations du restaurant pour garantir un service de qualité.
- Gérer et former l'équipe, en veillant à maintenir un environnement de travail positif.
- Assurer la conformité avec les normes de sécurité alimentaire et d'hygiène.
- Analyser les performances financières et mettre en place des stratégies pour améliorer les résultats.
- Gérer les stocks et les commandes de produits.
- Établir des relations solides avec les clients et la communauté locale.

#### Qualifications :

- Expérience préalable en gestion de restaurant ou dans un poste similaire.
- Excellentes compétences en leadership et en communication.
- Capacité à travailler à prendre des décisions rapidement.
- Passion pour le service client et le secteur de la restauration.

#### Nous offrons :

- Un environnement de travail dynamique et stimulant.
- Des opportunités de développement professionnel et de carrière.
- Un salaire compétitif et des avantages attractifs.

### Qualifications

- Une expérience significative sur un poste similaire dans le secteur de la restauration, et dans la gestion d'un centre de profit

### Organisme employeur

ALLINSOURCING

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

ACTIVITÉS DES AGENCES DE PLACEMENT DE MAIN-D'OEUVRE

### Lieu du poste

74010, ANNECY, ANNECY, France

### Salaire de base

32000 € - **Salaire de base**  
45000 €

### Date de publication

18 octobre 2025 à 17:07

### Valide jusqu'au

16.11.2025