



<https://latribunelibre.com/emploi/directeur-de-restauration-rapide-f-h-20>

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

26 octobre 2025 à 20:07

Valide jusqu'au

24.11.2025