



<https://latribunelibre.com/emploi/directeur-de-site-importante-pole-de-restauration-de-qualite-f-h>

DIRECTEUR DE SITE - important pôle de restauration de qualité F/H

Description

TALENCE, Conseil en recrutement de cadres et de dirigeants, spécialisé dans les métiers des services (Hôtellerie, Restauration, Culture Loisirs, Santé), confidentialité de votre candidature garantie , recherche pour un de ses clients :

Important pôle de restauration d'un prestigieux site culturel parisien, recrute :

DIRECTEUR.RICE DE SITE

10 points de restauration – 100 collaborateurs.

Prestation diversifiée de grande qualité de fort volume d'activité. (**Restauration traditionnelle à table, brasserie, restauration au comptoir avec des espaces assis, restauration événementielle**)

Poste basé à Paris .

Rattaché.e à la direction du groupe, en lien direct avec le client, le/la Directeur.rice a la responsabilité, **tant stratégique qu'opérationnelle**, d'un important pôle de restauration, dans tous ses aspects (humain, économique, financier, juridique, technique ...) avec le soutien des différents services du siège (commercial, marketing et communication, ressources humaines, juridique et social, financier ...) et participe, par des missions ponctuelles, au développement du groupe.

Qualifications

De formation supérieure Bac +5, Ecole de management, Gestion/Finance et/ou Hôtellerie-Restauration, **passionné.e par la restauration, la gastronomie et les concepts de restauration**, le/la candidat.e idéal.e dispose d'un parcours évolutif et diversifié en restauration tout concept et d'une expérience validée et réussie de direction d'important(s) pôle(s) de restauration qualitatif(s), à fort volume d'activité, avec un management minimum de 80 collaborateurs.

Au sein de groupe(s) de restauration aux valeurs fortes et modernes, tourné(s) vers l'international, il/elle a su développer des compétences opérationnelles, en stratégie, en management d'équipes / en organisation / en gestion financière, une capacité d'analyse et de synthèse, une capacité d'adaptation indispensable au bon fonctionnement opérationnel et économique d'un site de restauration.

Initiatique et force de proposition, il/elle apporte des solutions d'optimisation de gestion. Idéalement, le/la candidat.e a déjà participé à l'ouverture/réouverture de sites de restauration.

Animé.e par un esprit de service, un sens qualitatif et une forte culture « satisfaction

Organisme employeur
TALENCE

Type de poste
Temps plein

Secteur
CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste
75101, PARIS 01, PARIS, France

Date de publication
30 octobre 2025 à 10:05

Valide jusqu'au
27.11.2025

client », le/la candidat.e saura fédérer et accompagner les équipes autour des objectifs qualitatifs / quantitatifs.

Passionné.e par les concepts de restauration, ouvert.e et curieux.se d'esprit, vous devez faire preuve d'une réelle motivation à s'engager dans la gestion d'un **pôle de restauration multi-concepts, à fort volume d'activité, avec une prestation restauration qualitative, dans un environnement culturel.**

Au-delà des compétences techniques requises, une personnalité dynamique et structurée, un excellent relationnel, des qualités humaines, du sens qualitatif, un goût pour le travail en équipe, des qualités d'une personne de terrain capable d'insuffler les bonnes pratiques et de participer à l'évolution de la prestation Restauration sont les principaux critères qui lui permettront de réussir dans sa mission et d'évoluer dans le groupe.

La maîtrise de l'anglais est souhaité pour ce poste.

CONFIDENTIALITE DE VOTRE CANDIDATURE ASSUREE