



<https://latribunelibre.com/emploi/directeur-dexploitation-f-h>

DIRECTEUR D'EXPLOITATION F/H

Description

Sous la responsabilité du Directeur des Opérations, votre mission est de développer la performance du site et l'engagement des équipes (80 à 100 personnes).

Accompagnement opérationnel :

- Contrôler l'élaboration des plannings par les différents responsables de service en fonction de la fréquentation, des évènements programmés et de l'activité BtoB)
- Contrôler et accompagner les Responsables dans la validation de leurs plannings.
- Maîtrise parfaite et animation de tous les process
- Veiller sur le terrain au respect des process (Accueil client, respect des tenues et matériels nécessaires, propreté et sécurité du site)

Analyse :

- S'assurer de la bonne rentabilité du site
- Suivi et analyse des événements nationaux et locaux en lien avec le Responsable Entertainment
- Gestion du budget établi
- Collecter, suivre et étudier les KPI'S

Organisation :

- Coordination avec les services support du siège
- Coordination avec les différents responsables de service du site
- Garant(e) de la satisfaction des clients
- Veiller au respect et à l'application des normes et process établis par les équipes support.
- Préparation et présentation du budget de l'année suivante au Directeur des Opérations en lien avec les Responsables du site
- Suivi des stocks et commande du site

Développement :

- Proposer des événements à organiser sur le site en lien avec le Responsable Entertainment et le service support
- Entretenir des liens étroits avec les acteurs locaux et maintenir une connaissance précise et actualisée de la zone de chalandise
- Elaborer un plan d'action commercial en lien avec le Directeur Commercial et le Responsable Commercial
- Entretenir et développer la satisfaction client btob et btoc.

Management :

- S'assurer de la bonne formation des équipes à tous les postes, respect des

Organisme employeur

HUN

Type de poste

Temps plein

Secteur

RESTAURATION
TRADITIONNELLE

Lieu du poste

France

Date de publication

29 août 2024 à 11:02

Valide jusqu'au

28.09.2024

- process
- Être le garant(e) de la bonne intégration des équipes
 - Présence régulière opérationnelle obligatoire sur le site au différent moment de l'activité
 - Recrutement de son équipe de responsable ainsi que validation des besoins du site
 - Veiller au respect du planning type en lien avec l'activité

Qualifications

De formation supérieure, vous avez une expérience significative de **10 ans minimum en gestion et pilotage d'un compte d'exploitation ainsi qu'en management d'équipe.**

Vous avez une dimension opérationnelle forte. Leadership, capacité à s'imposer, capacité à convaincre, disponibilité et capacité de travail sont les principales aptitudes pour assurer la fonction dans sa globalité.

Compétence :

- Très bonne aisance relationnelle
- Expérience significative en **management**
- **Expertise dans le domaine de la restauration à table**

Avantages liés au poste :

- Défraiement des indemnités repas
- 18 KE de prime (qualitative et quantitatif)