



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

DIRECTEUR EN RESTAURATION RAPIDE F/H

Description

Rattaché-e au Superviseur , vous pilotez l'ensemble de l'activité du restaurant en garantissant la performance opérationnelle, humaine et financière.

Vos missions principales :

Satisfaction et expérience client :

Vous êtes le garant de la qualité des produits, de la rapidité du service et du respect strict des normes d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire (HSA). Vous veillez à offrir un environnement accueillant, propre et professionnel, en incarnant au quotidien les standards de l'enseigne et une culture client irréprochable.

Management et gestion des ressources humaines :

Vous recrutez, formez, animez et accombez vos équipes dans leur montée en compétences. Vous organisez les plannings, gérez les absences et assurez un climat social sain et motivant. Vous conduisez les entretiens annuels, suivez les performances individuelles et collectives et appliquez la discipline dans le respect du droit du travail et de la convention collective de la restauration rapide.

Pilotage des opérations :

Vous veillez au respect des procédures internes, des normes d'hygiène et de sécurité. Vous supervizez la gestion des stocks, le suivi des livraisons, la maintenance du matériel et le bon fonctionnement des outils informatiques (caisses, TPE, imprimantes).

Performance commerciale et financière :

Véritable gestionnaire de centre de profit, vous participez à l'élaboration du budget annuel, en assurez le suivi et mettez en place des actions correctives si nécessaire. Vous développez le chiffre d'affaires, optimisez les coûts et déployez des actions commerciales et marketing locales adaptées au territoire.

Qualifications

Issu-e d'une formation Bac +2/3 (gestion, commerce, management) ou fort-e d'une expérience significative dans la gestion d'un centre de profit, vous avez idéalement évolué dans la restauration rapide, la distribution spécialisée ou un environnement multisite exigeant.

Vous disposez de solides compétences managériales, d'un excellent sens de l'organisation et d'une forte culture du résultat.

Votre disponibilité est essentielle compte tenu des horaires variables incluant nuits, week-ends et jours fériés.

Qualités clés attendues :

Vous faites preuve d'un leadership naturel et savez fédérer vos équipes autour d'objectifs communs. Gestionnaire rigoureux-se, vous êtes orienté-e résultats avec un véritable esprit entrepreneurial.

Votre communication est claire, engageante et adaptée à tous vos interlocuteurs.

Organisme employeur

O'MY EMPLOI

Type de poste

Temps plein

Secteur

PORTAILS INTERNET

Lieu du poste

97209, FORT DE FRANCE, FORT DE FRANCE, France

Date de publication

13 janvier 2026 à 18:02

Valide jusqu'au

12.02.2026

