



<https://latribunelibre.com/emploi/manager-de-restaurant-f-h-2>

## Manager de restaurant F/H

### Description

Rattaché au Directeur de restaurant, vous serez garant d'une équipe de 20 à 30 personnes.

Vous bénéficierez d'une formation de 9 semaines au siège pour vous préparer au mieux à vos nouvelles fonctions.

Vos responsabilités seront les suivantes :

- Stimuler et motiver votre équipe ;
- Garantir le respect des normes et la satisfaction des clients ;
- Assurer la sécurité des biens et des personnes (dont la sécurité alimentaire) ;
- Gérer les stocks, commandes, pertes, mais aussi le planning de vos collaborateurs ;
- Organiser le nettoyage ;
- Coacher et former vos collaborateurs en continu.

### Qualifications

Pour ce poste, pas besoin d'expérience de la restauration rapide, mais plutôt d'une vraie appétence pour ce secteur.

Vous vous reconnaissez dans les points suivants :

- Vous accordez une grande importance à la satisfaction client ;
- Vous êtes rigoureux et vous avez un bon sens de l'organisation ;
- Vous avez le goût de l'effort et recherchez l'excellence (vous aurez d'ailleurs la possibilité d'évoluer rapidement vers un poste de Directeur de restaurant) ;
- Vous aimez le travail en équipe et n'avez pas peur de mettre les mains à la pâte ;

Bonus : vous avez déjà une expérience du management.

**Organisme employeur**  
TOMORROW JOBS

**Type de poste**  
Temps plein

**Secteur**  
INGÉNIERIE, ÉTUDES  
TECHNIQUES

**Lieu du poste**  
54395, NANCY, NANCY, France

**Salaire de base**  
25000 € - **Salaire de base**  
27000 €

**Date de publication**  
26 septembre 2025 à 09:04

**Valide jusqu'au**  
25.10.2025