



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

## Manager de restaurant F/H

### Description

Le Manager de Restaurant en franchise est responsable de la gestion quotidienne du restaurant, veillant à la satisfaction des clients, à la motivation de l'équipe, et à l'atteinte des objectifs financiers.

Ce rôle exige un leadership fort, une excellente gestion organisationnelle, et une passion pour le service à la clientèle.

#### 1. Gestion opérationnelle :

- Superviser les opérations quotidiennes du restaurant.
- Assurer la qualité des produits et services conformément aux normes de la franchise.
- Gérer les stocks et les approvisionnements.

#### 2. Management d'équipe :

- Recruter, former et superviser le personnel.
- Planifier et organiser les horaires de travail.
- Favoriser un environnement de travail positif et motivant.

#### 3. Service à la clientèle :

- Assurer un excellent service à la clientèle.
- Gérer les réclamations et les problèmes des clients.
- Promouvoir les offres et les nouveautés du restaurant.

#### 4. Gestion financière :

- Suivre et analyser les performances financières.
- Optimiser les coûts et maximiser les profits.

#### 5. Hygiène et sécurité :

- Assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Veiller à la propreté et à la sécurité des lieux.

### Organisme employeur

La Playce

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

ACTIVITÉS DES SOCIÉTÉS  
HOLDING

### Lieu du poste

29232, QUIMPER, QUIMPER,  
France

### Date de publication

9 septembre 2024 à 15:04

### Valide jusqu'au

09.10.2024

### Qualifications

- Expérience préalable en gestion de restaurant ou dans un poste similaire.
- Connaissance des principes de base en gestion financière et en contrôle des coûts.
- Compétences en leadership et en gestion d'équipe.
- Excellentes compétences en communication et service à la clientèle.
- Maîtrise des outils informatiques (logiciels de gestion de restaurant, Microsoft Office, etc.).
- Connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

### Qualités recherchées :

- Motivation et passion pour la restauration.
- Esprit entrepreneurial.
- Sens de l'organisation et de la rigueur.

- Capacité d'adaptation et flexibilité.
- Esprit d'initiative et autonomie.
- Orientation résultats.

**Formation :**

- Bac+2 en hôtellerie-restauration, gestion, ou un domaine connexe. Ou expérience de plusieurs années dans le poste
- Toute formation complémentaire en management ou en restauration est un plus.

**Avantages :**

- Formation continue et opportunités de développement professionnel.
- repas offerts.
- Primes sur objectifs.