



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-travaux-maintenance-f-h-3>

## RESPONSABLE TRAVAUX & MAINTENANCE F/H

### Description

Rattaché-e au Directeur du Développement et en collaboration avec la Responsable Design/FF&E, vous serez le-a garant-e de la qualité, de la performance et de la pérennité des établissements, de la conception à la livraison, en passant par le maintien à neuf du parc existant.

#### Missions clés

1. Maintenir à neuf les Restaurants
  - Superviser l'état technique et esthétique des sites.
  - Piloter les projets techniques : rénovations partielles, montée en gamme, re décoration, changement d'équipements.
  - Suivre les budgets capex par établissement et respecter les enveloppes allouées.
  - Collaborer au quotidien avec la Maintenance et les équipes terrain (2 techniciens).
2. Piloter les projets travaux de rénovations
  - Analyser la faisabilité technique : en collaboration avec les équipes Design/FF&E, architectes, BET et internes.
  - Gérer les démarches administratives : permis de construire, déclarations préalables, accessibilité, sécurité, ERP.
  - Conduire les appels d'offres : mise en concurrence, négociation et sélection des prestataires.
  - Animer les chantiers : organisation des réunions, coordination des acteurs, suivi des plannings, budgets et conformités.
  - Réceptionner les travaux et assurer la passation aux équipes opérationnelles et maintenance.
3. Structurer la technique et les standards groupe
  - Élaborer et actualiser le cahier des charges technique et le guide des restaurants existants.
  - Développer un réseau de fournisseurs/entreprises de confiance.
  - Contribuer à la stratégie technique France & UK.
  - Accompagner les équipes restaurants : maintenance de premier niveau, sécurité, bonnes pratiques.

### Qualifications

- Issu.e d'une formation supérieure : Ingénieur (ESTP, INSA, Arts et Métiers ou équivalent).
  - Expérience : Au minimum 4 ans en conduite de travaux TCE, idéalement dans le commerce, la restauration ou l'hôtellerie.
  - Compétences clés : Organisation, autonomie, rigueur.
  - Aisance relationnelle, sens du terrain, goût du challenge.
  - Maîtrise des outils de suivi de chantier (planning, budget, reporting).
  - Anglais courant.
  - Passion pour l'univers food & beverage.
- Atouts différenciants : Expérience en gestion de projets multisites, sensibilité à l'esthétique et à l'expérience client.

**Organisme employeur**  
LOBSTER

**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**  
23 décembre 2025 à 16:03

**Valable jusqu'au**  
22.01.2026

Conditions salariales:

- Localisation : Paris (siège) + déplacements réguliers sur les sites.
- Type de contrat : CDI – Cadre forfait jour.
- Salaire : Fixe + variable, selon profil et expérience
- Poste évolutif au sein d'un groupe en forte croissance.
  
- 50% de remboursement des titres de transport.
- réduction de 50% sur l'addition dans tous les restaurants
- Mutuelle prise en charge à 50%.
- Carte Swile (10€/jour, 50% pris en charge).
- Accès à Gymlib.