



<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'un 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

Valide 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.