

Détail de l'offre : Directeurs H/F (CDI)

**Recruteur** LE MERCATO DE L'EMPLOI  
**Code postal** 44000  
**Ville** Nantes  
**Référence** 156477945924949995  
**Titre de l'offre** Directeurs H/F (CDI)  
**Description de la mission** Rattaché au Gérant, le Directeur de Restaurant H/F est responsable direct de la gestion de son site d'affectation. Il doit superviser et coordonner le personnel du restaurant. Il est le garant des normes et de l'image de l'enseigne. Ses principales missions :

Service Client :

- Responsable de la satisfaction de la clientèle et de la qualité du service proposé dans son restaurant.
- Mise en place des actions nécessaires pour assurer la fidélisation et le développement de la clientèle.
- Opérationnel sur le terrain, il intervient en cuisine, au comptoir ou dans la salle pour piloter ses équipes et limiter le temps d'attente des clients.

Gestion Opérationnelle :

- Fait respecter les procédures en vigueur au sein du restaurant.
- Responsable de l'application des indicateurs de qualité et des actions correctives nécessaires.
- Veille au respect des réglementations et normes d'hygiène et de sécurité, assurant ainsi la bonne tenue du restaurant.
- Chargé du bon fonctionnement du matériel et de son utilisation optimale.
- Pilote le suivi des approvisionnements et des stocks de marchandises (matières premières, produits d'entretien, etc.).

Gestion des Équipes :

- Pilote la gestion du personnel dans le respect de la législation du travail : rédaction des contrats, gestion des congés payés et absences, affichages obligatoires, etc.
- Responsable des plannings et de leur cohérence avec les prévisions d'activité.
- Pilote le recrutement des équipiers polyvalents.
- Organise et dirige les entretiens dévaluation de performance.
- Pilote les actions de formation et le développement des compétences des équipes.
- Responsable du climat social au sein du restaurant.
- Met en oeuvre les procédures disciplinaires de 1er niveau en collaboration avec le service RH.

Gestion Financière :

- Pilote les résultats du restaurant via l'analyse du compte d'exploitation et les prévisions du chiffre d'affaires.
- Responsable du développement commercial et de la rentabilité du restaurant.
- Effectue un suivi des indicateurs de vente et de performance.
- Applique et fait appliquer l'ensemble de la réglementation économique en vigueur.
- Effectue un reporting mensuel de ses résultats à son District Manager. Pour postuler cliquer ici.

**Type de contrat** CDI  
**Télétravail** Non spécifié  
**Rémunération** 30-40 K /an  
**Profil recherché** Responsable achats/ approvisionnement  
**Localisation** Brignoles  
**Description du profil** Formation :  
 - Bac 3 (minimum)

Savoirs / Compétences :

- Accueil clients
- Gestion équipe
- Connaissance des techniques de vente
- Procédure encaissement
- Gestion dun compte d'exploitation
- Gestion des stocks et des produits
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Connaissances en législation sociale
- Techniques de recrutement et dévaluation de la performance
- Maîtrise du pack office

Qualités Individuelles Attendues :

- Sens du contact et de la satisfaction client
- Autonomie et organisation
- Facilité de communication
- Dynamisme et réactivité
- Rigueur
- Polyvalence et adaptabilité
- Bonne posture
- Capacité en management et fédération d'équipe

Package Salarial :

- Contrat de travail à durée indéterminée
- Poste à temps plein

Profil Recherché :

- Expérience dans la restauration rapide exigée, dont au moins 2 ans sur des fonctions de Direction.

**Profil recherché** Responsable achats/ approvisionnement  
**Catégorie de fonction** Responsable achats/ approvisionnement  
**Secteur type** Alimentation/Agro-alimentaire