

Détail de l'offre : Chef de secteur restauration collective H/F (CDI)

**Recruteur** ALPHEA CONSEIL  
**Code postal** 34000  
**Ville** Montpellier  
**Référence** 156464532168957884  
**Titre de l'offre** Chef de secteur restauration collective H/F (CDI)  
**Description de la mission** Si pour vous restauration collective rime avec qualité, si votre appétit pour le management vous permet de nourrir vos équipes alors lisez le menu proposé:

Notre client, leader de la restauration collective en France, cherche son futur :

Chef de Secteur restauration collective H/F Paris sud et Yvelines (91, 94, 78) en CDI

Au sein du Groupe, vous serez directement rattaché au Directeur Régional IDF et vous aurez comme objectifs principaux de :

- Superviser les différents sites du secteur attribué en garantissant le déploiement des valeurs de l'entreprise et l'uniformité des procédures et également donner aux Chef gérants les moyens de progresser,

- Soutenir la communication interne entre la Direction, les services supports et l'exploitation,

- Assurer la pérennité financière et contractuelle des sites en y apportant une attention personnalisée,

Votre rôle sera de:

Manager les équipes :

- Recruter des profils en cohérence avec les valeurs du groupe et les projets du service,

- Intégrer chaque collaborateur, définir et lui présenter ses responsabilités, le former sur les bases de son métier,

- Apporter des compétences en tant formateur à l'ensemble de l'entreprise,

- Mobiliser l'équipe sur les projets et priorités du service (en individuel et collectif),

- Organiser et coordonner le travail : fixer des objectifs, contrôler et valider leur réalisation en toute objectivité,

- Mettre en avant votre équipe afin de la faire progresser dans le groupe et la faire participer à la définition des différents projets,

- Faciliter les relations au sein de l'équipe, ainsi que celles des autres secteurs ou service du groupe,

- Renseigner au fil de l'eau le pointage des équipes dans le logiciel Pleiades,

- Etablir et suivre avec chaque collaborateur un bilan d'activité et un entretien professionnel,

- Développer leurs compétences afin d'accroître la multi compétence et leur employabilité,

Garantir la transmission des informations entre les différents services (Direction, Services Supports et Exploitation) :

- Garantir la bonne application des décisions et la bonne assimilation des informations venant de la direction et des services supports et exploitation,
- Remonter les problèmes fonctionnels, organisationnels et relationnels des sites auprès des services compétents et les résoudre conjointement,
- Accompagner et rendre autonomes les chefs gérants dans l'utilisation d'outils de gestion dans un objectif d'efficacité dans les process,

Responsabiliser les chefs gérants dans leurs missions et les superviser dans différents domaines :

Gestion financières des sites :

- Budgétiser chaque site avec le Directeur de région et le Chef gérant en fonction des spécificités des contrats (projection des dépenses et revenus),
- Faire respecter les budgets annuels définis pour chaque site par les Chef gérants et les suivre,
- Contrôler les différentes dépenses (denrées alimentaires, matériel, frais généraux...) transmises par le Chef gérant,
- Vérifier les documents comptables, remis au service par le Chef gérant, pour la facturation et le paiement effectif des factures clients - relancer le client si échéance de règlement dépassée,
- Analyser les budgets et comptes de résultat avec le Directeur de région et le Contrôleur de gestion et prendre les mesures qui s'imposent,

Bon fonctionnement et parfaite application des procédures sur les sites

- Prestation : qualité, quantité, respect des données contractuelles,
- Support technique: respect des spécificités contractuelles,
- Hygiène et sécurité: respect des données légales et conventionnelles et de l'ensemble des consignes internes arrêtées par la Direction (bonnes pratiques d'hygiène...)
- Gestion et administration: respect des prix de...Pour postuler cliquer ici.

<b>Type de contrat</b>	CDI
<b>Télétravail</b>	Non spécifié
<b>Rémunération</b>	50-60 K /an
<b>Profil recherché</b>	Technico-commercial
<b>Localisation</b>	Sartrouville
<b>Description du profil</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vous avez un bac 2 minimum (BTS Hôtellerie / Restauration, Ecole de Commerce ou de Gestion),</li> <li>- Vous avez une expérience significative en hôtellerie restauration et/ou gestion de 5 ans minimum,</li> </ul>
	Habilitations requises
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissances techniques en restauration et en comptabilité,</li> <li>- Notions de base en droit du travail et en hygiène, sécurité alimentaire,</li> <li>- Maîtrise de la bureautique (Word, Excel, PowerPoint, Outlook),</li> </ul>
	Rémunération et avantages
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salaire brut mensuel de ***** EUR / mois,</li> <li>- 13eme mois après un an d'ancienneté,</li> </ul>

- Variable: 10% du salaire annuel brut en fonction des objectifs (hors 13 mois),

- Une voiture de service.

...

<b>Profil recherché</b>	Technico-commercial
<b>Catégorie de fonction</b>	Technico-commercial
<b>Secteur type</b>	Autre