

Directeur de Restaurant H/F

Entreprise	Restauration Rapide
Lieu du poste	Salon-de-Provence
Contrat	CDI
Compétences recherchés	<p>Le service client et développement des ventes :</p> <ul style="list-style-type: none">• Mettre tout en œuvre pour accueillir les clients.• Mettre en place des actions de marketing local pour attirer de nouveaux clients et les fidéliser.• Être ambassadeur de la marque au sein du tissu économique local. <p>Le management des équipes :</p> <ul style="list-style-type: none">• Coordonner et coacher avec bienveillance vos équipes au quotidien (entre 15 et 20 personnes temps plein/temps partiel).• Accompagner les trajectoires professionnelles et faire évoluer les équipes en développant les compétences individuelles.• Garantir le respect de la législation du travail au sein de votre restaurant avec l'aide de votre superviseur : gestion des plannings, recrutement, entretiens d'évaluation de performances, gestion et développement de la formation de l'équipe, gestion des obligations d'hygiène. <p>La gestion opérationnelle et financière :</p> <ul style="list-style-type: none">• Donner les bons ustensiles à vos équipes pour atteindre des objectifs tant qualitatifs que quantitatifs.• Apporter une aide opérationnelle sur le terrain.• Garantir la bonne tenue du restaurant, le bon fonctionnement de son matériel et les standards Biobuger en matière d'hygiène et de sécurité• Garantir l'atteinte des objectifs du restaurant en suivant vos indicateurs de gestion et apportant des solutions correctives sur : le CA, les pertes, la main d'œuvre, les avis clients ...• Piloter les ratios du compte d'exploitation et optimiser la rentabilité du restaurant.
Aptitudes personnelles	<ul style="list-style-type: none">• L'envie brûlante d'un nouveau challenge.• Une expérience (de préférence réussie) de minimum 2 ans en tant que directeur, idéalement dans le secteur de la restauration rapide ou de la distribution.• Un leadership que tout le monde vous envie et qui vous permet de fédérer vos équipes• Un engouement naturel pour la performance et l'atteinte de vos objectifs
Rémunération	

POSTULEZ : espaceco@salon-de-provence.org