



## MANAGER RESTAURATION H/F

### DESCRIPTION DU POSTE

Les missions principales sont les suivantes :

- Gérer et organiser le point de restauration
- Gérer et coordonner une équipe de +/- 10 personnes, fédérer l'équipe et veiller à son épanouissement
- Veiller à ce que les tâches soient correctement exécutées
- Être garant du respect des normes HACCP
- Organiser et encadrer le planning de l'équipe en tenant compte des contraintes éventuelles
- Relever les températures des réfrigérateurs et chambres froides
- Anticiper et préparer une commande
- Veiller à la bonne présentation des produits
- Anticiper les préparations pour le lendemain (décongélation du pain et desserts, découpe d'ingrédients...)
- Prendre une commande et encaisser
- Lire et respecter les fiches techniques
- Gérer le stock et les inventaires : vérifier les DLC et/ou DLUO (rotation), éviter les ruptures de stock
- Nettoyer le poste de travail (friteuses, clam, atelier, terrasse...)
- Alerter votre hiérarchie en cas de dysfonctionnement

Le manager restauration pourra être amené à effectuer d'autres missions sur demande de la Direction

### PROFIL RECHERCHÉ

Le candidat devra avoir les compétences et qualités suivantes :

- Idéalement titulaire d'un BEP ou d'un baccalauréat professionnel, vous justifiez idéalement d'une expérience significative sur ce type de poste.
- Vous êtes organisé, ponctuel, dynamique et autonome.
- Vous avez un bon relationnel et aimez le travail en équipe.
- Vous avez de bonnes connaissances des normes HACCP.
- Vous savez utiliser le matériel de cuisine (four, friteuse, grill, couteaux etc.)
- Vous maîtrisez des techniques de confection des plats à partir des denrées brutes ou de produits semi-élaborés : préparation préliminaires, cuisson, remise en température
- Une expérience significative dans le Fast-Food serait appréciée.

### SPÉCIFICITÉ DU POSTE

- Travailler le weekend et les jours fériés
- Polyvalence
- Type d'emploi : Temps plein, Temps partiel, CDD