**Mai 2017**

**Manager Exécutif**

# Restaurant Gastronomique (Etoilé)

# Lyon

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**I. L’ENTREPRISE**

Notre restaurant gastronomique a acquis une notoriété et une reconnaissance importante au fil des années ; nous participons activement à la promotion de la gastronomie Française, en France comme à l’international. Notre restaurant étoilé est basé dans la capitale mondiale de la Gastronomie, à Lyon, et conjugue art de vivre, recherche gastronomique et exigence de la clientèle.

Pour permettre à notre établissement de tendre vers toujours plus de qualité et de reconnaissance avec une organisation en interne, adéquate, nous créons un poste de Manager Exécutif, aux côtés du Chef.

**II. LE POSTE**

Rattaché au Chef, votre principale mission consiste à :

- Organiser et à manager les différents services et les équipes (soit une cinquantaine de personnes). Vous dirigez, planifiez, coordonnez, supervisez tous les services, et mettez au point une organisation performante pour le bon fonctionnement du Restaurant. Vous fédérez les équipes, et les challengez sur des objectifs communs. Vous assurez le recrutement des nouveaux membres, mettez en place les formations nécessaires, et veillez à l’évolution de chacun, en interne.

- Vous avez également une mission de représentativité de notre Maison auprès des interlocuteurs en interne comme en externe : institutionnels de la restauration, de la gastronomie, tourisme qualitatif…

**III. LE PROFIL H/F**

* Formation supérieure en Ecole Hôtelière, en Hôtellerie Restauration… ou ESC ; une formation complémentaire en management, RH… sera un atout ;
* Expérience d’une dizaine d’années en restauration, avec management d’équipes et de projets, et expérience impérative dans un restaurant étoilé ;
* Leadership, charisme ; autorité de compétence ;
* Manager d’équipes, qui sait décider ; fédérateur ;
* Organisateur, opérationnel, pragmatique ; disponible ; résistance au stress ;
* Bon relationnel ; goût des contacts ; sensibilité humaine et RH ;
* Bonne vision globale sur l’activité et le fonctionnement d’un restaurant gastronomique;
* Anglais ;
* De la passion pour son métier.

*Adresser lettre de motivation manuscrite + CV détaillé sous Réf. 825.01 à :*

***CERA,*** *Le Garcin Part Dieu – 21 rue François Garcin – 69003 LYON*

*ou par mail :* [*conseil-rh3@cera.fr*](mailto:conseil-rh3@cera.fr)

*(Confidentialité Assurée)*