

# FICHE DE POSTE

## MANAGER DE RESTAURATION

### PREAMBULE

Véritable fonction support et de pilotage, le/la manager général.le de restauration supervise toutes les activités du restaurant. Il/elle est chargé.e du recrutement et de l'organisation du travail du personnel au quotidien (permanents et saisonniers). Il est également responsable du suivi et de la gestion financière ainsi que de la définition des tarifs appliqués dans l'établissement.

Il/elle assure la gestion quotidienne, élabore les plannings de travail du personnel.

Il/elle participe:

- avec le chef de cuisine, à l'élaboration des menus avec validation de la Direction
- avec la responsable de salle à l'organisation et est garant de l'expérience client.

### ACTIVITÉS PRINCIPALES

#### Gestion financière et exploitation courante du restaurant

En lien avec la direction:

- Fixer les objectifs concernant le développement et la rentabilité de l'établissement.
- Produire des prévisions relatives aux ressources humaines et matérielles, et comparer la différence entre les besoins et la réalité sur le terrain.
- Piloter en lien avec le référent, les achats des matières premières et la gestion des stocks en évitant tout risque d'excédent ou de rupture.
- Participer à l'élaboration des menus et des cartes du restaurant avec le chef cuisinier et les propriétaires.
- Gérer la planification et le contrôle de la production de l'ensemble de la prestation culinaire en phase avec le respect des contraintes économiques et la satisfaction des clients.
- Mise en place des process opérationnels de l'ensemble du restaurant
- Suivi opérationnel du bon fonctionnement et de l'entretien du restaurant

## Activités commerciales de l'établissement

- Dresser une liste de fournisseurs et négocier les meilleurs prix.
- Mettre en œuvre la politique commerciale de l'établissement et veiller à la fidélisation et à la satisfaction de sa clientèle.
- Gestion des privatisations avec le responsable commercial

## Management et encadrement des équipes

- Organiser et animer des réunions d'équipe, superviser, impliquer et motiver le personnel afin de s'assurer de la qualité de la communication interne.
- Assurer la gestion technique, humaine et administrative des équipes de restauration et de l'entreprise.
- Produire et transmettre les éléments administratifs nécessaires au service RH
- Conduire des entretiens individuels, identifier les besoins et définir les actions de formation à mettre en place afin de développer les compétences des collaborateurs.
- Recruter et intégrer les nouveaux collaborateurs, en les formant aux bases du métier.
- Se préparer aux périodes de travail plus soutenues en recrutant des saisonniers et des intérimaires.
- Définir les plannings et conditions de travail, ainsi que les congés de ses équipes.
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité de l'ensemble du personnel.

## MISSIONS COMPLÉMENTAIRES

- Surveiller la maintenance et l'entretien du restaurant et de ses équipements
- Organiser des événements en lien avec le service commercial du Palais des Régates et avec la direction
- Superviser l'ensemble des activités inhérentes à la salle, la cuisine, la cave, les réservations, la communication en lien avec notre responsable communication et digital...
- Contribuer aux projets d'évolution du service et de ses prestations.
- Accompagner la direction dans la réflexion des concepts, des animations, de l'expérience proposée et des aménagements.

## PROFIL

### Diplômes requis

- CAP ou BEP restauration avec une formation dans le domaine du management et de la gestion
- Bac professionnel hôtellerie-restauration
- BTS, DUT ou formation de niveau Bac +2 spécialisé dans l'hôtellerie, la restauration, la gestion, le commerce...

## Durée d'expérience

Une expérience d'au moins 3 ans sur un poste similaire est indispensable.

## COMPÉTENCES REQUISES

### Compétences techniques

- Connaissance des procédures internes et des outils informatiques spécifiques au secteur de la restauration (approvisionnement, suivi des stocks...)
- Connaissance des techniques d'analyse d'indicateurs commerciaux
- Très bonne connaissance des produits et des métiers de la restauration (accueil, service, cuisine...)
- Bonne vision de la concurrence et des perspectives de développement de son activité
- Maîtrise des techniques d'animation et d'encadrement d'équipe

## RÉMUNÉRATION

- Selon profil et expériences
- Intéressement sur CA

## CONTACT

Lucie Guillot / [lucie.guillot@palaisdesregates.com](mailto:lucie.guillot@palaisdesregates.com)