



**Royal
HNM**

Avis de Recrutement **GÉRANT DE RESTAURANT**

Position hiérarchique

N + 1 : Responsable des Opérations
N-1 : Collaborateurs du restaurant

Relations fonctionnelles permanentes

En interne : Tous les chefs de service et collaborateurs...
En externe : Prestataires, Fournisseurs, Clients,

Raison d'être du poste

Sous la supervision du Responsable des opérations, le gérant de restaurant est chargé de la gestion complète du restaurant. Il coordonne et supervise toutes les activités relatives à la cuisine et au service, tout en assurant la direction et l'encadrement de l'équipe.

Activités principales

- Coordonner les opérations quotidiennes de gestion du restaurant ;
- Offrir un service supérieur et optimiser la satisfaction client ;
- Réagir efficacement et pertinemment aux réclamations des clients ;
- Consolider et développer les activités du restaurant ;
- Gérer le Recrutement, la formation, et les équipes de cuisine, serveurs ;
- Gérer les opérations : Planification des horaires, gestion des stocks et des approvisionnements, et optimisation des processus pour garantir l'efficacité opérationnelle ;
- S'assurer que les normes de service à la clientèle sont respectées et maintenues à un niveau élevé ;

- Surveiller les coûts alimentaires, les dépenses générales et de budget global pour l'atteinte des objectifs financiers ;
- S'assurer que le restaurant respecte toutes les normes de sécurité alimentaire, d'hygiène et autres réglementations locales ;
- Participer à la création et à la mise en œuvre de stratégies marketing pour attirer de nouveaux clients et fidéliser la clientèle existante ;
- Superviser le travail en cuisine en relation avec le chef cuisinier, organise le travail en salle, assure les relations avec la clientèle et les fournisseurs ;
- Contrôler l'hygiène, la sécurité de l'établissement et rappeler aux équipes les règles en vigueur ;
- Proposer régulièrement de nouvelles prestations, comme le service dans les bureaux de l'entreprise de petits déjeuners, l'organisation de cocktails...

Formation-type

CAP à BAC +3/5 en Hôtellerie – Restauration

Expérience minimum

05 à 10 ans dans un poste similaire

Compétences requises (savoir et savoir-faire)

Savoirs :

- Connaissance en matière d'art culinaire ;
- Connaissance du domaine de la restauration ;
- Connaissance de la législation en matière de restauration ;
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité ;
- Connaissance en matière de marketing et actions commerciales.

Savoir-faire :

- Manager des équipes: savoir animer des équipes pluridisciplinaires et maintenir la motivation ;
- savoir faire face aux imprévus et être capable de trouver des solutions en urgence ;
- capacité d'analyse et de coordination afin de contrôler l'efficacité de ses

équipes et la satisfaction des clients, grâce à une lecture globale de l'ensemble des activités de l'établissement ;

- polyvalence pour pallier à toute éventualité pendant le service (passage en cuisine, prise des commandes ou accueil des clients) ;
- la créativité pour l'élaboration du menu et pour améliorer l'expérience des clients ;
- Savoir maintenir les relations avec les fournisseurs et les clients ;
- Savoir élaborer des menus ;
- Maitriser les outils informatiques et de gestion.

Qualités requises (savoirs être)

- Avoir du leadership et un esprit d'équipe développé ;
- Avoir un bon sens relationnel ;
- Être dynamique et bon gestionnaire ;
- Être un bon communicant ;
- Avoir le souci du détail et un sens aigu des finances ;
- Avoir de la passion pour le domaine de la restauration ;
- Avoir une écoute active, de l'empathie et une intelligence émotionnelle
- Être flexible, autonome et honnête et capable de gérer les priorités ;
- Avoir un sens de la rentabilité et des coûts.

Dépôt de candidature

Déposez obligatoirement votre dossier de candidature en ligne sur la plateforme www.reshuform.com en joignant tous les documents requis à savoir :

- Une lettre de motivation ;
- Un curriculum vitae actualisé ;
- Une copie du diplôme et des certificats, attestations et/ou certificats de travail ;
- Une copie de la pièce d'identité valide.

La date limite de dépôt des candidatures est fixée au Mardi 31/07/2024 à 23h 59.

Pour plus d'informations : (+229) 40 26 13 66.

Seuls les candidats présélectionnés seront contactés pour la suite du processus.