

KING MARCEL RECRUTE

Un MANAGER

Ta Mission

Tu as pour mission d'être l'intermédiaire entre les équipiers et le directeur du restaurant. Tu manages les équipes et participe à la gestion opérationnelle et à la rentabilité du restaurant. A ce poste, tu es aussi responsable de la formation des équipes, du respect des procédures et de la transmission des informations terrain au Directeur.



Ton Métier

- Responsable de l'ouverture et de la fermeture de l'établissement.
- Encadre, anime et structure l'organisation d'une équipe de 4-15 personnes dans le cadre des objectifs et consignes fixées par la direction.
- Veille à l'organisation du planning, au respect des procédures, des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et des personnes.
- Gère les stocks et les commandes avec le kitchen manager.
- Est responsable des caisses et surveille en permanence la bonne exécution du service client sur place, à emporter et en livraison.
- Forme les équipes et manage les équipiers polyvalents confirmés dans leur rôle de formateur.
- Assure un accueil clientèle, un service de qualité et peut être amené à remplacer des équipiers dans tout ou partie des tâches.

Pédagogue et doté d'un fort leadership

Dynamique et autonome

Tes Qualités

Bon gestionnaire

Polyvalent et disponible

Rigoureux et organisé