



Alternant(e) Directeur de Restaurant F/H

ELIOR RESTAURATION FRANCE

Présentation de l'entreprise et du Groupe

Depuis plus de 25 ans, nous anticipons les évolutions de notre métier, en devançant les attentes et les besoins des enfants, élèves, étudiants, travailleurs, patients et résidents...
Au menu : plus d'information, de qualité, de proximité, de choix, de flexibilité, de durabilité...

Convaincus que la satisfaction de nos convives est le fruit de l'engagement de nos collaborateurs à toujours faire mieux, nous aurons à cœur de vous porter une attention particulière et d'être à l'écoute de vos ambitions, à chaque étape de votre carrière.

Comme nos 24 500 collaborateurs, venez exprimer votre passion du service et du « faire plaisir » dans une entreprise qui vous donne tous les moyens d'évoluer et de réussir !

Description de la mission

Rattaché(e) au Directeur de Restaurant, vous assurez la gestion opérationnelle du restaurant/site au quotidien (gestion administrative, relation commerciale, etc.) en support de votre supérieur hiérarchique.

Vos missions couvrent trois domaines.

Au quotidien :

- Vous participez à la bonne tenue et à l'animation du restaurant/site tout en supervisant et en vous assurant de la qualité du service
- Vous accueillez et renseignez les convives
- Vous êtes responsable des affichages obligatoires et de la bonne organisation du restaurant.

Vous participez au management d'une équipe :

- Vous êtes responsable de la gestion administrative du personnel
- Vous établissez les plannings et vous assurez de la présence des salariés, en les remplaçant s'ils sont absents
- Vous vous assurez du respect des règles d'hygiène et de sécurité et du règlement intérieur

En gestionnaire de qualité :

- Vous êtes responsable de la gestion des stocks et de l'inventaire mensuel, de la saisie des factures et du suivi des frais généraux
- Vous pouvez réaliser les encaissements
- Vous faites un suivi de l'activité, des ventes, et de la production au quotidien.

Profil

En cours de préparation d'un BTS HR / BTS MCO / Licence professionnelle

Doté d'un bon relationnel, vous souhaitez développer les techniques et outils de gestion.

Méthodique et organisé(e), vous disposez d'un très bon esprit de service et du sens du contact.

Idéalement, vous connaissez le secteur d'activité de la Restauration et ses spécificités.

Localisation : Toulouse (HAUTE-GARONNE 31) et départements Limitrophes