



Alternant(e) Responsable de Secteur F/H

ELIOR RESTAURATION FRANCE

Présentation de l'entreprise et du Groupe

Elior, filiale d'Elior Group, est n°1 en restauration collective en France. 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

Vous recherchez une alternance en tant qu'**Alternant(e) Responsable de Secteur** et vous souhaitez intégrer une Société dynamique, vous l'avez sûrement trouvée !

Sous l'autorité du Responsable de Secteur, vous assurerez la gestion de plusieurs restaurants. Vos activités seront les suivantes :

- Le suivi des prestations contractuelles conclues avec les clients (contrôle la qualité de la prestation et le bon fonctionnement de la distribution dans le respect des services, veille au respect de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité)
- L'optimisation des résultats d'exploitation sur les sites (analyse la rentabilité en vue de son amélioration, contrôle et valide la gestion prévisionnelle de la main d'œuvre, support aux responsables de site lors des révisions de prix...)
- Participe à l'augmentation du CA des sites (enquête de satisfaction auprès des clients, élaboration de plan de progrès, gestion de l'ouverture de nouveaux sites, développe la notoriété du Groupe ELIOR)
- Support aux opérationnels pour la gestion du personnel de l'ensemble de son secteur (contrôle à l'application de la législation sur les sites, fixation des objectifs auprès des gérants de site, anticipation des besoins de main d'œuvre, intégration des collaborateurs, accompagne la démarche d'évaluation des risques professionnels...)

Profil

Préparant une formation hôtelière ou école de commerce/ IAE de niveau Bac+4 ou 5, le secteur de la restauration vous motive.

Connaissance et utilisation des outils Word, Excel, Power Point, Messagerie.

Quel que soit votre parcours professionnel, ce sont vos qualités personnelles : sens de la communication, rigueur, dynamisme...qui vous permettront de réussir dans cette fonction.

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