

BAVET – Assistant Manager

Description du travail

Tu es passionné par le secteur de la restauration et tu as un esprit entrepreneurial ? Tu veux gérer un restaurant BAVET, avec l'aide de notre restaurant manager – en motivant et coordonnant une équipe ? Alors ce job est peut-être pour toi !

Chez BAVET, l'expérience client est essentielle. En tant que directeur adjoint, vous serez le bras droit du directeur du restaurant. Vous prenez la direction de la salle et de la cuisine et ce, avant, pendant et après le service. Avec l'équipe, vous êtes le garant d'une expérience client " coquine " mémorable. Héros opérationnel et administratif, vous veillerez au bon déroulement des opérations (avant, pendant et après le service) et serez directement responsable du personnel de salle et de cuisine, des étudiants, des extras et des flexis.

Responsabilités :

- Avec le Manager du restaurant, vous êtes le visage du restaurant. Vous êtes **le vrai Baveteer** et un véritable ambassadeur de notre concept. Vous vivez et respirez nos valeurs et vous encouragez également le reste de l'équipe à le faire !
- Vous êtes **notre héros opérationnel**, sous la responsabilité du directeur du restaurant. En l'absence du directeur du restaurant, vous en prenez la responsabilité en douceur !
- Venir manger chez BAVET, c'est vivre une expérience mémorable ! Offrir **une excellente expérience client** est donc votre mission quotidienne à vous.
- Vous êtes un modèle et un leader qui s'entend bien avec l'équipe et le client. En travaillant avec votre équipe, vous l'inspirez, la motivez et la formez. Vous avez dans le sang la recherche de l'équilibre entre un service parfait, l'optimisation de la productivité et la création d'une ambiance positive et enthousiaste dans votre équipe !
- Chaque jour, vous apprenez et travaillez pour vous améliorer. L'environnement BAVET est en constante évolution, votre objectif quotidien est donc de faire un peu mieux que la veille !
- Les amis se font confiance. Vous entretenez un climat de confiance et donnez à votre équipe suffisamment de liberté pour se développer. Pour ce faire, vous les encouragez, les encadrez et les guidez. Vous motivez votre équipe à offrir chaque jour à vos clients la meilleure expérience client possible !
- Vous comprenez les **P&L**, les rapports sur les clients mystères, les contrôles rapides, les rapports d'hygiène, les KPI, la productivité et les rapports sur les coûts salariaux !

Exigences du poste :

- Vous êtes **un hôte et un joueur d'équipe né** !
- Vous avez une **expérience préalable de l'hôtellerie**, de préférence dans un poste de direction.
- Vous êtes **enthousiaste, dynamique et positif**.
- Vous avez de solides **compétences relationnelles**, êtes **sociable** et avez de bonnes aptitudes à la **communication**.
- Le stress vous donne des papillons et est tout sauf un problème pour vous, grâce à votre esprit **organisé et**

structuré, vous pouvez tout diriger dans la bonne direction.

Qu'est-ce que vous y gagnez ?

- Un contrat à temps plein (38h) avec des horaires variables
- Un package salarial attractif et transparent selon les barèmes de PC 302 (cat.VIII) et avantages extra-légaux compétitifs.
- La possibilité de te développer dans un groupe qui grandit rapidement.
- Et bien entendu, faire partie de l'incroyable et *géniale famille BAVET*, YAY!

<https://www.bavet.eu/en>