

BAVET – Manager de restaurant

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 de restaurant, vous êtes responsable en dernier ressort du restaurant. Le restaurant est votre fierté et votre joie, et vous en faites profiter toute l'équipe. Vous vous occupez de la cuisine et de la salle à manger et vous êtes également présent dans les coulisses pour garantir une expérience grivoise mémorable avant, pendant et après le service. Vous veillerez à ce que tout se passe bien sur le plan opérationnel et administratif et vous serez le point de contact central pour toute l'équipe. Vous serez directement responsable du Assistant Manager et vous dirigerez indirectement les Shiftleaders de salle et de cuisine, le personnel de salle et de cuisine, les étudiants, les extras et les flexis.

Responsabilités principales :

- Vous êtes **le véritable Baveteer** et la force motrice de notre concept. Vous vivez et respirez nos valeurs et vous vous assurez que tout le monde dans votre équipe le fait aussi !
- Venir manger chez BAVET, c'est vivre une expérience mémorable ! Une excellente expérience client est donc pour vous une mission quotidienne. Vous transmettez votre énergie et votre orientation client à toute votre équipe.
- Vous êtes un véritable modèle et un leader né qui se fait des amis des deux côtés de la table. Vous formez, inspirez et motivez votre équipe et créez **une véritable communauté BAVET**. 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 vous vous efforcez de 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 **la meilleure expérience client possible aux clients** !
- Vous êtes responsable de **la gestion opérationnelle quotidienne de votre restaurant**. Avec votre équipe, vous vous occupez des commandes, des livraisons & gérez de manière optimale votre stock, votre administration et votre inventaire !
- La sécurité et l'hygiène sont notre priorité ! Vous respectez la législation et appliquez les procédures internes en la matière !
- Vous comprenez **le compte de résultat**, les rapports sur les clients mystères, les contrôles rapides, les rapports d'hygiène, les indicateurs clés de performance, la productivité, les salaires et les rapports. Vous êtes engagé dans une démarche d'amélioration continue jour après jour !

Exigences du poste :

- Tous êtes **un hôte et un joueur d'équipe né** !
- Vous avez une **expérience préalable de l'hôtellerie** dans un poste de direction.

- Vous êtes *enthousiaste, dynamique et positif*
- Vous avez de solides *compétences relationnelles, vous êtes sociable et avez de bonnes capacités de communication.*
- Le stress vous donne des papillons et est tout sauf un problème pour vous, *votre esprit organisé et structuré* vous permet de tout diriger dans la bonne direction.

Qu'est-ce que vous y gagnez?

- Un contrat à temps plein (38h) avec un horaire variable que vous composez vous-même
- Opportunités de croissance dans une entreprise jeune et dynamique
- Une enveloppe salariale attrayante (cat. IX), complétée par des avantages extralégaux.
- Et bien sûr, faire partie de notre formidable *famille BAVET*, YAY !

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