

## Offre d'emploi

Intitulé du poste	Responsable Restaurant (H/F)
<b>Situation fonctionnelle</b>	Poste directement rattaché à la Direction. CDI, Groupe F, coefficient 350 + 53 points de bonification (soit 33 000 € brut annuels). 2 jours de repos hebdomadaire. Poste à temps complet, sur une base annuelle de 1607h (journée de solidarité incluse) correspondant à un horaire moyen hebdomadaire de 35 heures (principe de la proratisation du temps de travail appliqué en cas d'année incomplète de travail). CF. accord d'entreprise du 16/12/2021. Employeur : Association du Domaine du Rayol, Association loi 1901, reconnue d'intérêt général, assurant la gestion du Domaine du Rayol, <i>le Jardin des Méditerranées</i> , propriété du Conservatoire du littoral. Convention collective nationale de l'Eclat (Ex-Animation). Effectif ETP au 31/12/2022 = 33,69
<b>Spécificité du poste</b>	Travail pouvant être effectué les WE et jours fériés.
<b>Missions globales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gérer les opérations de restauration du Café des jardiniers, dans le cadre de la stratégie globale définie en concertation avec la Direction.</li> <li>- Garantir le respect des normes réglementaires.</li> <li>- Diriger l'équipe de restauration et participer à la gestion opérationnelle (service client).</li> <li>- Participer à l'excellence de l'expérience client offerte par le Domaine du Rayol.</li> <li>- Gérer le budget alloué et définir les tarifs appliqués dans l'établissement.</li> <li>- Veiller à assurer la rentabilité du restaurant dans le respect de la politique d'autofinancement du Domaine.</li> </ul>
<b>Missions principales</b>	<p><b>Opérations de restauration :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestion des opérations de restauration et du quotidien selon les règles budgétaires et en suivant les meilleures pratiques.</li> <li>• Développement d'un excellent niveau de service client.</li> <li>• Conception des menus en concertation avec le Chef en respectant l'esprit des lieux et les démarches engagées (circuit court, labélisation bio...).</li> <li>• Identification des besoins des clients et réponses proactives apportées à leurs attentes.</li> <li>• Identification et analyse des dysfonctionnements et propositions d'actions correctives.</li> <li>• Veille normative et réglementaire, promotion des meilleures pratiques.</li> <li>• Gestions des réceptions des groupes, séminaires et formations.</li> </ul> <p><b>Gestion et reporting</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définition en concertation avec la Direction de la stratégie de développement, des objectifs annuels et Indicateurs Clés de Performance.</li> <li>• Réalisation des plannings en respectant les normes conventionnelles et en ajustant la planification des activités en fonction de la saisonnalité et de la fréquentation.</li> <li>• Réalisation et contrôle des procédures qualité.</li> <li>• Respect des règles d'hygiène (HACCP), de traçabilité, de santé, et de sécurité.</li> <li>• Définition des tarifs des produits.</li> <li>• Gestion des relations fournisseurs en collaboration avec le Chef.</li> <li>• Supervision des achats, des marchandises.</li> <li>• Réalisation des rapports concernant les résultats des ventes et de la productivité, en lien avec le responsable administratif et financier.</li> <li>• Gestion des caisses (respect des procédures et garantie de la sécurité des fonds).</li> <li>• Effectuer le lien avec les différents services du Domaine du Rayol.</li> </ul> <p><b>Management :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pilotage de l'équipe de restauration en recrutant, formant et évaluant le personnel.</li> <li>• Favoriser le dialogue et le sentiment d'appartenance en mettant l'accent sur la motivation et l'esprit d'équipe.</li> <li>• Animer des réunions d'équipe, impliquer et motiver le personnel afin de s'assurer de la qualité de la communication interne.</li> <li>• Participer aux réunions de coordination de l'encadrement du Domaine du Rayol.</li> </ul>
<b>Diplôme requis</b>	Diplôme en restauration, gestion d'équipement ou équivalent
<b>Compétences requises et expérience professionnelle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Expérience avérée en gestion de la restauration</li> <li>- Capacité à repérer et résoudre efficacement les problèmes</li> <li>- Excellentes aptitudes en communication et direction d'équipe</li> <li>- Connaissance des dernières tendances et bonnes pratiques en matière de restauration</li> <li>- Orientation Client</li> </ul>

	- Capacité à diriger le personnel et atteindre les objectifs financiers Leadership et esprit d'entreprise, gestion de la performance, maîtrise des exigences légales et normatives applicables aux activités de la restauration. Anglais écrit et parlé.
<b>Qualités humaines attendues</b>	Grandes capacités d'organisation, autonomie, rigueur, sens des responsabilités, capacités relationnelles, adaptabilité et flexibilité, goût du travail en équipe indispensable. Disponibilité requise.

Pour postuler, veuillez envoyer CV+LM à [direction@domainedurayol.org](mailto:direction@domainedurayol.org) avant le 06/10/2023

Prise de poste le 01/11/2023