

Directeur adjoint de restauration (H/F)

38120 ST EGREVE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 3600 / Mois

L'entreprise

ACTUAL Grenoble Gambetta , agence d'intérim spécialisée dans le recrutement pour le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel, recherche pour son client basé à Saint-Egrève un(e) Directeur Adjoint de restauration (H/F) en CDI pour renforcer son équipe.

Notre client est une entreprise de restauration traditionnelle intégrée à un groupe structuré, reconnue pour son exigence en matière de qualité de service, d'expérience client et de performance opérationnelle. L'établissement évolue dans un environnement dynamique, avec une organisation rigoureuse et un fort esprit d'équipe.

Motivé(e) et opérationnel(le) rapidement ? Nous attendons votre candidature !

Le poste

Missions :

Sous la responsabilité du Directeur de restaurant, vous serez un véritable chef d'orchestre, vous assurerez la coordination et la supervision de l'activité du restaurant, la qualité de l'expérience client, le bon déroulement des services et la gestion du point de vente.

Tâches :

- Coordonner et superviser l'activité du restaurant
- Encadrer et gérer l'équipe
- Garantir la qualité du service et de l'expérience client
- Suivre les encaissements, les stocks, les commandes, les fournisseurs
- Participer au suivi des objectifs et résultats (CA, panier moyen, nombre de clients)
- Gérer les incidents avec réactivité et diplomatie
- Faire appliquer les procédures d'hygiène et de sécurité

Conditions et exigences :

- Type de contrat : CDI
- Temps de travail : 39h/hebdomadaire
- Horaire : travail en coupure et/ou en continu (amplitude indicative 7h - 2h, selon activité)
- Planning : 5 jours travaillés / 2 jours de repos, 3 soirées obligatoires dont vendredi et samedi
- Avantages : Primes + Avantage repas + Mutuelle d'entreprise prise en charge à 50%
- Mobilité : déplacements possibles en Auvergne-Rhône (prestations / renforts ponctuels)
- Expérience : 3 ans minimum en service et management / restauration

Le profil recherché

- Expérience confirmée en management / restauration
- Compétences en management d'équipe et en gestion opérationnelle
- Sens du service client, excellent relationnel, leadership terrain
- Rigueur, réactivité, sang-froid, organisation
- Bonne maîtrise de la gestion d'un point de vente (encaissements, stocks, commandes, suivi d'activité)
- Connaissance des procédures hygiène / sécurité