



Dans le cadre de son développement intégrant la franchise et afin de renforcer nos équipes, FLAM'S, enseigne de la restauration à thème créée en 1989, recherche un(e) :

DIRECTEUR DE RESTAURANT (H/F)

Passionné(e) par la restauration, vous souhaitez intégrer une **entreprise en plein développement** (ouvertures récentes de Nantes, Belfort, ...).

Missions :

En incorporant notre structure, vous vous verrez confier la **responsabilité d'une unité** pour laquelle vous êtes amené(e) à travailler en étroite collaboration avec la Direction Opérationnelle.

En tant que directeur de restaurant (h/f), vous animez votre équipe encadrante pour apporter une qualité de service irréprochable à nos clients et tout cela dans le partage.

Vous conduisez avec votre équipe la réussite de votre restaurant.

En tant que directeur de restaurant (h/f), vous êtes le garant de la **performance économique et commerciale** dans le cadre de la politique managériale et commerciale de la marque FLAM'S ainsi que du respect de la législation et process internes en vigueur.

Plus précisément, votre rôle de directeur de restaurant vous amène à prendre en charge :

- **La Qualité** de service et des produits de votre restaurant (soin apporté à l'accueil de nos clients, qualité et excellence dédiées à la mise en place et l'animation des opérations commerciales, respect des règles HACCP et de sécurité alimentaire)

- **La Rentabilité et résultats économiques :**

Vous êtes responsable d'un chiffre d'affaire variant de 700 000 à 1 900 000€, ainsi que du résultat de votre restaurant.

- **Le Recrutement et formation :**

Vous recrutez, animez et managez une équipe de **20 à 60 personnes**. Vous participez également à l'identification des talents et à la formation des salariés en poste.

Vous veillez à assurer un recrutement de qualité en assurant un parcours d'intégration facilité et une formation théorique et pratique de proximité.

- **La Gestion et le pilotage :**

Vous pilotez notamment : le coût matière, les frais de personnel, les charges diverses en liaison avec des objectifs fixés avec votre hiérarchie.

- **Stratégie :**

Vous participez à la réflexion stratégique sur votre restaurant (construction et mise en œuvre des **plans d'actions**, participation à l'élaboration des **budgets** et projections chiffrées) et vous veillez à atteindre les objectifs fixés.

Vous êtes également en charge du développement de votre site et de son activité sur son marché (marketing local, implication dans le tissu économique...).

Vous serez hiérarchiquement rattaché au Directeur des Opérations envers qui vous n'hésitez pas à faire part de vos réussites et difficultés.

Votre contribution à la gestion efficace des résultats économiques via différents indicateurs sera contributive à la réussite du développement de l'entreprise et donc naturellement à votre évolution.

Notre enseigne a pour ambition de vous accompagner dans vos missions de directeur de restaurant (h/f) via un suivi individualisé et des feedbacks de la Direction d'Exploitation et Opérationnelle.

Profil :

Issu(e) d'une formation Bac + 2 minimum (type Hôtellerie/Restauration/Tourisme, management ou gestion), vous avez déjà occupé une direction de centre de profit dans l'univers de la restauration ou de la grande distribution, et vous avez de l'expérience dans le management (au moins 40 personnes).

Ou, vous êtes adjoint sénior d'une direction très opérationnelle, et vous souhaitez prendre les commandes d'une direction d'un centre de profit.

Sensible au secteur de la restauration, vous êtes reconnu(e) pour votre sens du commerce ainsi que votre capacité à challenger vos équipes au quotidien.

Votre exigence sur la rigueur et l'organisation constitueront vos points forts.

Enfin, vous êtes polyvalent, compétitif, un maillon fort: rejoignez nous !

Notre enseigne a à cœur de veiller à proposer un véritable ascenseur professionnel pouvant vous donner accès à des postes à plus grande responsabilité et/ou à des passerelles métiers au sein de notre réseau d'exploitation et/ou de franchise qui touche aussi au secteur de la restauration rapide avec de belles enseignes et donc de belles opportunités.

Conditions du poste :

Contrat : CDI à 39h semaine.

Localisation : Strasbourg ou Paris

Rémunération : fixe (selon expérience) + primes sur objectifs mensuels et quadrimestriels.

Pour envoyer votre candidature (CV + Lettre de motivation + Références), cliquez sur Postuler.

Adresse de redirection : recrutement@flams.fr