



Le groupe [Grape Hospitality](#), l'un des leaders européen de l'hôtellerie-restauration avec plus de 2000 collaborateurs sous différentes enseignes recrute son **Directeur de Restaurant (H/F)** pour le futur établissement **Flam's** de Lille-Roubaix !

Le Lieu : Associé à l'hôtel [Ibis de Lille-Roubaix](#), le restaurant Flam's ouvrira prochainement ses portes en septembre 2017, au terme d'une rénovation complète de l'hôtel et du nouveau restaurant d'une capacité de 100 places assises.

La Ville : Avec près de 100.000 habitants, Roubaix est la 2^e plus grande ville du Nord-Pas-de-Calais. A seulement 10 km de Lille, Roubaix bénéficie de l'implantation de belles et grandes sociétés et compte par moins de 8 actifs sur 10 non-résidents.

Quel sera ton challenge ? Plus qu'un simple restaurant d'hôtel, le **Flam's Roubaix** sera accessible à tous et aura vocation à réaliser plus de 70 % de son chiffre d'affaire avec une clientèle non-hébergée. Pour cela, tu sauras fédérer ton équipe pour garantir des résultats qualitatifs et quantitatifs performants mais aussi faire de ce restaurant l'un des principaux lieux de vie de Roubaix !

Ton rôle de directeur de restaurant t'amènera aussi à prendre en charge :

- La Qualité de service et des produits du restaurant :

Soin apporté à l'accueil de nos clients, qualité et excellence dédiées à la mise en place et animation des opérations commerciales en associant le respect des règles HACCP et de sécurité alimentaire.

- La Rentabilité et les résultats économiques :

Tu as la responsabilité du chiffre d'affaire et du résultat du restaurant.

- Le Recrutement et formation :

Tu recrutes, animes et manages une équipe. Tu participes également à l'identification des talents et à la formation des salariés en poste.

Tu veilles 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 :

Tu pilotes entre autre : le coût matière, les frais de personnel, les charges diverses en liaison avec des objectifs fixés avec ta hiérarchie.

- Stratégie :

Tu participes à la réflexion stratégique du restaurant (construction et mise en oeuvre des plans d'actions, participation à l'élaboration des budgets et projections chiffrées) et tu veilles à atteindre les objectifs fixés.

Ton profil :

Tu es issu d'une formation Bac + 2 à minima en Hôtellerie/Restauration/Tourisme, en management ou en gestion).

...Tu as déjà occupé une direction de centre de profit dans l'univers de la restauration ou de la grande distribution.

...Tu as une expérience dans le management.

Ou ... tu as occupé un poste d'adjoint sénior au sein d'une direction **très opérationnelle** et tu souhaites prendre les commandes d'une direction au sein d'un centre de profit.

Sensible au secteur de la restauration, tu es reconnu pour ton sens du commerce ainsi que ta capacité à challenger tes équipes au quotidien.

Ton exigence sur la rigueur et l'organisation constitueront tes points forts.

Enfin, tu es polyvalent et compétitif et tu penses être un maillon fort, alors rejoins-nous !

Conditions du poste proposé :

Intitulé du poste : **DIRECTEUR DE RESTAURANT (H/F)**

Type de contrat : CDI

Type d'emploi : Temps complet 39h

Date de début : Dès que possible. Une formation aux process de l'enseigne sera dispensée dès l'intégration au poste.

Rémunération : Fixe (selon expérience) + primes sur objectifs.

Ta candidature sera à envoyer par mail à rh@flams.fr sous la référence **FLIL-ROUBAIX-DE-06-17**