



Dans le cadre de son développement associant son projet « mobilité », l'enseigne de restauration à thème FLAM'S recherche de nouveaux talents pour renforcer ses équipes. Entre convivialité, diversité, générosité et qualité, FLAM'S, en ses lieux, permet à sa clientèle de partager une expérience au travers d'un vrai savoir faire. Et c'est parce que tu possèdes des valeurs similaires et parce que tu es passionné par la restauration, nous te proposons de contribuer à une histoire qui a déjà plus de 25 ans !

**Nous recrutons sur Paris des**

**MANAGERS DE RESTAURANT**  
**CONFIRMES- SENIORS (H/F)**

**Quel sera ton challenge ?**

Tu sauras fédérer ton équipe pour garantir des résultats qualitatifs et quantitatifs performants mais aussi faire de ce restaurant un beau lieu de vie !

**Ton rôle de Manager 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.

- La Stratégie :

Tu participes à la réflexion stratégique du restaurant (construction et mise en œuvre 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 : **MANAGER DE RESTAURANT CONFIRME - SENIOR (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 mensuels et quadrimestriels.

Ta candidature (CV/ Lettre de motivation / Recommandations) sera à envoyer par mail à [recrutement@flams.fr](mailto:recrutement@flams.fr) sous la référence **F-IDF-DE-06-17**