



Contactez Leslie Theis (0681828932 leslie@horizon-line.co.uk)

Environnement

Notre joli restaurant, Le **Foussa Café**, se trouve au centre d'un village, Rognes, (5000 habitants) entre le Luberon et Aix-en-Provence. Capacité: 30/35 couverts à l'intérieur et 20 à l'extérieur en été. Il dénote par son ambiance cosy, son large bar, sa petite terrasse d'été en bois et enfin son espace coworking (privatisable). Depuis 2020, il propose une alternative à la cuisine provençale. Notre cuisine actuelle s'inspire des cuisines street-food du monde (thai, orientale, indienne etc); elle est à la fois simple et de qualité: poke bowls, sushis, burgers gourmets, curries, tout est frais et fait maison. Nous proposons des bières et des vins bios, des jus pressés frais qui changent en fonction de la saison, des cafés de spécialité. Nos produits sont locaux dès que nous le pouvons car cela répond à notre démarche éco-responsable.

L'équipe est constituée de deux jeunes: un cuisinier et une serveuse. Ils ont besoin d'être accompagnés dans leurs apprentissages par un manager qui saura leur apporter une méthode de travail (gestion des achats, des commandes des techniques de vente etc), de nouvelles idées culinaires et de boissons.

Le poste: manager (temps plein; CDD reconductible en CDI):

Ce poste coordonne et supervise toutes les activités du restaurant. Il requiert 1/3 temps 'au bureau', 1/3 temps en cuisine, 1/3 temps en salle.

- Gère au quotidien le restaurant et la salle: avec le propriétaire élabore le budget, fixe les objectifs, identifie les fournisseurs, gère les approvisionnements et le stock, coordonne le suivi des commandes et des réservations, supervise la gestion des encaissements, s'assure de la remontée des informations utiles aux orientations à prendre;
- Gère l'équipe: le planning, les tâches de chacun, facilite la réunion de service, participe à la formation et au recrutement des collaborateurs;
- Dirige la cuisine: participe à l'élaboration des menus et de la carte, définit les tarifs (prix actuel d'un plat 15/16 euros). Donne un coup de main au cuisinier (ex. confection d'un plat).
- Contrôle l'application des règles d'hygiène de sécurité et des procédures qualité;
- S'assure de la satisfaction de la clientèle et du bon déroulement du service.

Profil recherché:

- Formation en hôtellerie-restauration.
- 2 ans d'expérience minimum en restauration ou en salle dont 1 dans un poste de direction.
- Bonne connaissance en gestion et en techniques de vente.
- Bonne connaissance des règles d'hygiène alimentaires.
- Bonne connaissance de la cuisine street-food internationale, des plats tendance.
- Sensible aux problématiques environnementales: tri des déchets, agriculture bio/ raisonnée etc.
- Motivé et ambitieux. Un bon poste pour progresser vers le métier de gérant ou dirigeant.
- Efficace et rigoureux dans son travail - met en place et suit des méthodes rigoureuses.
- Sait travailler en équipe et sait motiver son équipe.
- Gère bien le stress, les imprévus et sait s'adapter dans un environnement toujours mouvant.
- Sens élevé du service.

Remunération: (selon grille des salaires de la convention collective)

De 1800 € net à 2100 € net/mois selon profil. Intéressement aux bénéfices possible.