



FICHE DE POSTE :

DIRECTEUR(TRICE) D'ETABLISSEMENT

Le Directeur d'Établissement est responsable de la gestion globale de l'établissement, veillant à ce que son image et son fonctionnement soient en parfaite adéquation avec les directives de l'enseigne. Il supervise toutes les opérations, assure le lien avec le siège et encadre l'ensemble du personnel.

I. Organisation :

- **Coordination des opérations** : Organise et supervise toutes les activités de l'établissement. Contribue à la création et au renouvellement des cartes et menus en conformité avec les directives de l'enseigne. Assure le bon fonctionnement des outils et équipements nécessaires. Veille à la gestion optimale des caisses et des encaissements. Optimise les procédés et les tâches des employés pour garantir une efficacité maximale. Fournit les informations nécessaires à chaque service et salarié pour assurer un déroulement fluide des opérations. Intervient en cas d'absence de personnel et trouve des solutions pour le remplacement. Coorganise les événements et veille à leur bon déroulement.

II. Présence sur le Terrain :

- **Supervision quotidienne** : Est présent régulièrement pendant les services pour s'assurer de la qualité des produits, de l'expérience client et du bon déroulement des opérations.

III. Relations avec les Fournisseurs :

- **Gestion des fournisseurs** : Entretenez des relations avec les fournisseurs, passe les commandes, réalise des comparatifs de qualité et de prix, et assure le suivi des livraisons.

IV. Gestion des Ressources Humaines :

- **Encadrement du personnel** : Dirige, motive et encadre l'ensemble du personnel. Forme les responsables de salle et de bar. Participe au recrutement du personnel avec le chef de cuisine et l'assistante de direction. Réalise les entretiens annuels et suit l'évolution des salariés. Coorganise les élections du CSE et répond aux questions des membres. Organise et anime les réunions. Élabore les plannings en collaboration avec l'assistante de direction et les responsables de salle et de bar. Veille à la présentation, la propreté et la tenue du personnel. Gère les conflits et veille à la prévention des risques sociaux-professionnels. Suit les formations et assure la bonne transmission des informations au personnel. Participe aux procédures disciplinaires et gère les demandes de congés, d'acomptes et les réclamations. Transmet les pièces nécessaires pour les contrats et les informations de paie au siège. Assure la bonne communication entre les différents services (bar, salle, cuisine, plonge).

V. Relation Clients :

- **Gestion de la clientèle** : Assure la qualité de l'accueil, gère les réservations et les demandes spécifiques. Réalise des devis et organise les prestations extérieures. Représente l'établissement auprès des administrations, associations de commerçants, partenaires et sponsors.

VI. Administratif :

- **Gestion administrative** : Réceptionne et contrôle les livraisons, transmet les pièces comptables (factures, bons de livraison, etc.), gère la facturation client, et supervise les inventaires et la gestion des stocks.

VII. Contrôle :

- **Responsabilité de la rentabilité** : Est garant de la rentabilité de l'établissement. Utilise les indicateurs fournis par le siège pour évaluer la qualité de l'expérience client et des produits. Veille au respect des normes de sécurité pour les salariés et les clients, ainsi qu'aux normes d'hygiène HACCP et à la propreté générale de l'établissement.

VIII. Développement :

- **Valorisation et développement** : Recherche et met en œuvre des moyens pour valoriser et développer l'établissement afin d'améliorer son image, sa fréquentation et sa rentabilité. Développe les prestations traiteurs pour élargir l'offre et attirer de nouveaux clients.

Contrat : CDI Temps Plein

Rémunération : Suivant la grille conventionnelle HCR et selon expérience + variable sur objectifs

Avantages : CE // Mutuelle et frais de transport pris en charge à 50 % // Aide à la recherche d'un logement si nécessaire en cas de mobilité // Participation aux frais de stationnement // Possibilité de formation et évolution en interne