

OFFRE D'EMPLOI – DIRECTEUR DE RESTAURANT

Présentation du Restaurant : **Brasseries Georges** (Uccle)

Brasserie haut de gamme fondée en 1986 sur une des plus belles communes bruxelloises et située à côté du poumon vert de Bruxelles.

L'établissement est ouvert du lundi au dimanche, de 12H à 23H ou minuit.

Il propose aussi bien des lunchs, dîners d'affaires que des repas en famille et ce en salle ou sur la terrasse chauffée en hiver et ombragée en été. La clientèle des Brasseries Georges est très variée et internationale, le restaurant doit par conséquent savoir répondre aux attentes de chacun.

Les Brasseries Georges proposent des spécialités typiques de brasserie, de même que des recettes plus originales. Le restaurant est reconnu pour offrir le plus grand banc d'écailler de Belgique. L'établissement peut accueillir 160 convives à l'intérieur et 120 convives sur la terrasse.

Ce qui nous tient à cœur, c'est un accueil et un service professionnel, tout en assurant la convivialité d'une brasserie. Il est évident que la qualité et la fraîcheur des produits proposés aux clients doivent être irréprochables.

L'équipe complète est constituée de 45 membres, répartie en 4 divisions :

- Salle
- Cuisine
- Ecailler
- Voiturier

Ce qui représente le mieux les Brasseries Georges ? La valeur sûre.

En tant que directeur, vous devrez veiller à maintenir l'âme des Brasseries Georges, tout en innovant, et en assurant une harmonie entre les différentes divisions pour offrir un cadre de travail serein au personnel et un lieu convivial pour les clients.

Vous aimez la cuisine traditionnelle de qualité, les institutions et les défis, vous correspondez au profil recherché ?

Ne tardez plus et envoyez-nous votre CV et lettre de motivation sur direction@artblanc.be.

DESCRIPTION DU POSTE	
Fiche de fonction ou métier correspondant	Directeur de restaurant – Directeur de restauration - Gérant de restaurant - Responsable de restaurant – Responsable Food & Beverages
Positionnement dans l'organisation	Pôle Horeca du groupe Art Blanc
Responsabilités managériales	Diriger l'ensemble des équipes du restaurant. Répondre aux objectifs émis par votre PDG, aux obligations émises par le <i>Directeur Administratif et Financier</i> et le <i>Responsable des Ressources Humaines</i> .
Objectif principal	Être le chef d'orchestre afin d'assurer une gestion optimale et de garantir le bon fonctionnement de l'établissement et des équipes. Le directeur véhicule l'image du restaurant par son attitude exemplaire en interne (<i>son équipe, la direction</i>), externe (<i>partenaires, fournisseurs, sponsors</i>) mais aussi à travers sa prise en charge des clients.
Missions principales	<p>Le <i>Directeur de restaurant</i> dirige, coordonne et supervise toutes les activités du restaurant. Il le fait en respectant et en appliquant la ligne de conduite établit par sa <i>Direction</i> et en répondant aux différents objectifs fixés par cette dernière.</p> <p>Il/elle est responsable de la conception, de l'exécution et de la diffusion de l'offre de restauration. Il/elle crée et assure le lien entre les différents services et la clientèle.</p> <p>Le <i>Directeur</i> relaye tous types d'informations ou problèmes ; tant à la <i>Direction</i> qu'à ses équipes, dans le but d'améliorer de manière constante les prestations de l'établissement et la satisfaction des clients.</p> <p>Il/elle est chargé(e) de développer la rentabilité du restaurant en examinant minutieusement le budget de fonctionnement de chaque département, en supervisant les achats, les stocks et en participant à la création de la carte en calculant les tarifs des plats en collaboration avec le <i>Chef de Cuisine</i>.</p> <p>Il/elle est également chargé(e) du recrutement, de l'organisation du travail du personnel et de sa valorisation.</p> <p>Il/elle doit créer un calendrier des événements pour le restaurant avec une offre adaptée, et ensuite coordonner et suivre la bonne exécution de l'événement.</p> <p>Il/elle doit perpétuellement se tenir informé(e) des tendances du marché pour être conforme à l'évolution des goûts.</p>

<p>Exemples d'activités, tâches</p>	<p>Respecter les objectifs chiffrés et ratios fixés par la <i>Direction</i>.</p> <p>Développer le chiffre d'affaires et la marge de rentabilité en collaboration avec les différents départements du restaurant et services du groupe (<i>département de communication, juridique, financier</i>).</p> <p>Garantir une bonne gestion administrative : clôtures caisses, inventaires, bons de commande et factures etc.</p> <p>Elaborer des procédures internes et assurer leur bonne application.</p> <p>Conduire les services avec les différentes équipes.</p> <p>Contrôler la qualité du service dispensé aux clients de l'établissement (<i>service et qualité des produits servis, de la présentation etc.</i>).</p> <p>Maintenir en état d'hygiène irréprochable les espaces, le matériel de restauration en fonction des règles en vigueur (<i>HACCP – AFSCA</i>) et veiller à la bonne tenue du personnel.</p> <p>Maintenir l'entretien continu du bâtiment, du matériel, de ses outils et des contrats obligatoires (<i>incendie, alarme, hotte, autorisation terrasse, sabam, etc.</i>).</p> <p>Gérer son équipe : planning/département, gestion des heures supplémentaires, jours de vacances, etc.</p> <p>Gestion RH : optimiser le payroll du restaurant tout en garantissant la qualité de service, assurer une valorisation du personnel à travers la mise en place de formations continues, d'évaluations, etc.</p> <p>Recrutement : anticiper les besoins de main d'œuvre selon les périodes/</p>
<p>Moyens et prérogatives</p>	<p>Bureau de fonction - Ordinateur - Connexion internet et une messagerie électronique – Abonnement téléphonique – Logiciel bureautiques - Autres moyens ou outils, sur demande</p>
<p>Conditions et lieu de travail</p>	<p>Travail en équipe avec différents services (<i>cuisine, salle, administratif, financier...</i>) Horaire variable (7/7 et en soirée) - Horaires fixes imposés (<i>Service, Bureautique</i>)</p> <p>Type de contrat : CDI / Indépendant</p> <p>Horaire : 38H/Semaine + Heures supplémentaires selon les périodes</p> <p>Lieu de travail : Brasseries Georges</p> <p>Avantages en nature : Dépendamment de votre profil</p>

PROFIL DU POSTE	
Compétences requises / Savoir-Faire	<p>Aptitudes de gestion et de comptabilité</p> <p>Capacité à proposer des pistes d'améliorations du service et de la gestion</p> <p>Respect et application des consignes et des modes opératoires</p> <p>Bonnes notions commerciales afin de garantir un accueil, une gestion des clients, conforme à l'image de l'établissement</p> <p>Accueil des clients avec une excellente maîtrise des gestes et des expressions du visage</p> <p>Compétences managériales et de communication afin d'instaurer un bon relationnel avec le personnel et un cadre de travail serein</p> <p>Forte capacité de prises de décisions</p> <p>Sens de l'observation aiguisée pour anticiper les dysfonctionnements</p> <p>Maîtrise de Microsoft Office (Word, Excel)</p> <p>Être trilingue (FR/ENG/NDLS)</p> <p>Être détenteur d'un permis B</p>
Savoir-Être	<p>Excellente capacité d'adaptation et de gestion de stress</p> <p>Sens de l'organisation et de la rigueur impeccable</p> <p>Avoir un tempérament dynamique, proactif</p> <p>Avoir un sens de la communication aiguisé</p> <p>Fédérer et élever une équipe</p> <p>Être autonome et réactif</p> <p>Présentation et tenue impeccable</p> <p>Goût et connaissance de la cuisine et œnologie</p>
Expérience Professionnelle	<p>Minimum 15 ans dans le secteur de l'HORECA</p> <p>Minimum 5 ans au poste de directeur, directeur F&B, ...</p>
Formations / Diplômes	<p>Ecole hôtelière <i>ou</i> Certification de vos compétences HORECA</p> <p>Gestion</p> <p>Brevet de Secourisme & Prévention incendie et comportement en cas d'incendie sont un plus</p>