

## OFFRE D'EMPLOI – DIRECTEUR DE RESTAURANT

### Présentation du Restaurant : **Cocotte Belge** (Waterloo)

La Cocotte Belge propose un concept de cuisine belge traditionnelle dans un cadre moderne, dans l'air du temps. Bois chaleureux, mur végétal, touches métalliques et couleurs sobres...le tout dans un cadre élégant et convivial.

Le restaurant a intégré le portefeuille du groupe Art Blanc en 2018 après une rénovation en profondeur coordonnée par le groupe.

Le restaurant est ouvert 7 jours sur 7 et offre un service non-stop de 12h à 23h. La Cocotte Belge peut accueillir 80 convives en intérieur et 50 à 100 convives en terrasse. Le restaurant attire une clientèle familiale et locale mais aussi une clientèle business travaillant dans les entreprises des alentours.

L'équipe complète est constituée de 20 équivalent temps-plein, répartie en 3 divisions :

- Salle
- Cuisine
- Bar

Vous souhaitez intégrer une équipe dynamique dans une ambiance plaisante? Nous vous invitons à lire attentivement le descriptif de notre candidat idéal ! Vous correspondez au profil recherché? Ne tardez plus et envoyez-nous votre CV et lettre de motivation sur [direction@artblanc.be](mailto:direction@artblanc.be).

DESCRIPTION DU POSTE	
Fiche de fonction ou métier correspondant	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><b>Exemples d'activités, tâches</b></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>Elaboration des procédures internes et tenue de 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 (service et qualité des produits servis, de la présentation etc.).</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><b>Moyens et prérogatives</b></p>	<p>Bureau de fonction – Ordinateur – Connexion internet et une messagerie électronique – Abonnement téléphonique – Logiciel bureautiques - Autres moyens ou outils, sur demande</p>
<p><b>Conditions et lieu de travail</b></p>	<p>Travail en équipe avec différents services (<i>cuisine, salle, administratif, financier...</i>) Horaire variable (<i>7/7 et en soirée</i>) - Horaires fixes imposés (<i>Service, Bureautique</i>)</p> <p><b>Type de contrat :</b> CDI</p> <p><b>Horaire :</b> 38H/Semaine + Heures supplémentaires selon les périodes</p> <p><b>Lieu de travail :</b> Cocotte Belge</p> <p><b>Avantages en nature :</b> Dépendamment de votre profil</p>

<b>PROFIL DU POSTE</b>	
<b>Compétences requises / Savoir-Faire</b>	<p>Aptitudes de gestion et de comptabilité</p> <p>Capacité à proposer des pistes d'améliorations du service et de la gestion</p> <p>Gestion des priorités dans les tâches et les besoins du restaurant pour un suivi optimal</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>Compétences managériales et de communication afin d'instaurer un bon relationnel avec le personnel et un cadre de travail serein</p> <p>Capacité à identifier le personnel avec du potentiel et lui déléguer certaines tâches afin d'optimiser votre organisation mais également pour assurer la formation continue du personnel</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 (<i>Word, Excel</i>)</p> <p>Être bilingue (<i>FR/ENG</i>)</p> <p>Être détenteur d'un permis B</p>
<b>Savoir-Être</b>	<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 sens de la communication aiguisé</p> <p>Fédérer et élever une équipe</p> <p>Être autonome et réactif</p>
<b>Expérience Professionnelle</b>	<p>Minimum 5 ans dans le secteur de l'HORECA en tant que manager d'une équipe et/ou responsable des stocks</p> <p>Minimum 3 ans au poste de directeur avec une équipe de +/- 50 personnes et dans une structure composée de plusieurs responsables et départements</p>
<b>Formations / Diplômes</b>	<p>Ecole hôtelière <i>ou</i> Certification de vos compétences HORECA</p> <p>Gestion</p> <p>Brevet de Secourisme &amp; Prévention en incendie sont un plus</p>