



Directeur de restaurant h/f

1. Situation de poste

Positionnement : Cadre

Titre du poste : Directeur de restaurant

Rattachement hiérarchique : District manager, DOP

Localisation : Restaurant

2. Synthèse des principales missions

Rattaché au District manager, le Directeur de restaurant H/F est responsable direct de la gestion de son site d'affectation. Il doit superviser et coordonner le personnel du restaurant. Il est le garant des normes et de l'image BURGER KING®.

A ce titre, ses principales missions seront les suivantes :

Service client :

- Le Directeur est responsable de la satisfaction de la clientèle et de la qualité du service proposé dans son restaurant
- Il met en place les actions nécessaires au sein du restaurant afin d'assurer la fidélisation de sa clientèle et son développement
- Opérationnel sur le terrain, le Directeur intervient sur le service que ce soit en cuisine, au comptoir ou dans la salle afin de piloter ses équipes et limiter le temps d'attente des clients

Gestion opérationnelle :

- Il fait respecter les procédures en vigueur au sein de son restaurant
- Il est responsable de l'application des indicateurs de qualité et met en place les actions correctives nécessaires
- Il est responsable du respect et de l'application des réglementations et normes d'hygiène et de sécurité BURGER KING®, et par conséquent de la bonne tenue de son restaurant
- Il est chargé du bon fonctionnement du matériel et de l'utilisation optimale de celui-ci au sein du restaurant
- Il pilote le suivi des approvisionnements et des stocks de marchandises (matières premières, produits d'entretien, marchandises)

Gestion des équipes :

- Il pilote l'ensemble de la gestion du personnel dans le respect de la législation du travail : rédaction des contrats, gestion des congés payés et absences, affichages obligatoires, etc... A ce titre, il encadre et contrôle un(e) Assistant(e) administratif(ve) et ressources humaines



- Il est responsable des plannings et contrôle la cohérence avec les prévisions d'activité de son site
- Il pilote le recrutement des équipiers polyvalents pour son restaurant
- Il organise et dirige les entretiens d'évaluation de performance de ses équipes
- Il pilote les actions de formation de ses équipes, le suivi et le développement de leurs compétences
- Il est responsable du climat social au sein de son restaurant et fait en sorte que celui-ci soit favorable à l'atteinte des objectifs
- Il met en œuvre les procédures disciplinaires de 1^{er} niveau au sein du restaurant dans le cadre desquelles il travaille en collaboration avec le service RH

Gestion financière :

- Le Directeur pilote les résultats de son restaurant notamment grâce à l'analyse du compte d'exploitation et aux prévisions du chiffre d'affaires
- Il est responsable du développement commercial et de la rentabilité de son restaurant d'affectation, pour cela il effectue un suivi des indicateurs de vente et de performance
- Il doit appliquer et faire appliquer l'ensemble de la réglementation économique en vigueur (informations et affichage des prix, protection des consommateurs, application de la TVA, etc.)
- Il effectue un reporting de ses résultats à son responsable hiérarchique. A ce titre, il présente mensuellement son compte d'exploitation et ses prévisions à son District manager en réunion de fin de mois.

3. Qualification et compétences techniques requises

Formation :

Bac +3

Savoirs / Compétences :

- Accueil clients
- Gestion d'équipe
- Techniques managériales
- Connaissance des techniques de vente
- Procédure d'encaissement
- Gestion d'un compte d'exploitation
- Gestion des stocks et des produits
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Connaissances en législation sociale
- Technique de recrutement et d'évaluation de la performance
- Maîtrise du pack office

Qualités individuelles attendues :

- Sens du contact et de la satisfaction client
- Autonomie et organisation
- Facilité de communication
- Dynamisme et réactivité
- Rigueur
- Polyvalence et adaptabilité
- Bonne présentation
- Proactivité
- Capacité en management et fédération d'équipe



4. Package salarial

- Contrat de travail à durée indéterminée
- Poste à temps plein
- Rémunération : selon grille en vigueur au sein de l'entreprise

5. Profil recherché

Une expérience dans la restauration rapide, dont au moins 2 ans sur des fonctions de direction sont obligatoires.