



Directeur de restaurant H/F
Restaurant traditionnel
Strasbourg
CDI Temps Plein

[JE POSTULE](#)

DIRECTEUR DE RESTAURANT H/F

ENVIRONNEMENT

Au cœur du quartier de la Robertsau, notre client éveille est une institution de ce paisible quartier du nord de la capitale européenne. Ni totalement Winstub (Brasserie en alsacien), ni table gastronomique, cette jolie maison au charme local vous séduira tant par son lierre grimpant que par son intérieur riche en traditions alsaciennes ou encore sa terrasse d'été ombragée. La cuisine du marché, généreuse et savoureuse, fait la part belle au terroir alsacien. On s'y sent comme à la maison, dans son quartier.

VOS MISSIONS et PROFIL RECHERCHÉ

Soucieux d'offrir à la clientèle un service qualitatif, le directeur de restaurant H/F a pour missions :

- Assurer l'accueil des clients avec courtoisie et professionnalisme.
- Surveiller la qualité des prestations offertes en salle pour garantir une expérience client exceptionnelle.
- Coordonner et encadrer l'activité du personnel en place.
- Organiser et contrôler le travail des équipes, en intervenant à chaque étape du service si nécessaire.
- Recruter, former et animer le personnel de l'établissement.
- Former les équipes à la rigueur et à l'excellence dans l'exécution des tâches, avec bienveillance.
- Traiter les problèmes et conflits, informer la hiérarchie de tout incident ou irrégularité.
- Garantir la satisfaction du client et créer un lien personnalisé pour fidéliser la clientèle.
- Assurer le rangement et la propreté du matériel et des lieux.
- Gérer le réapprovisionnement des points de vente.
- Maximiser le chiffre d'affaires en organisant des événements commerciaux en lien avec les services fonctionnels du siège.
- Réaliser les Déclarations Préalables à l'Embauche (DPAE) et les contrats des extras.
- Transmettre les éléments d'embauche au siège.
- Gérer quotidiennement les caisses, fiches de caisse, dépôts des chèques et espèces, traitement des tickets restaurants et chèques vacances.
- Organiser les plannings et préparer les éléments pour la paie.
- Participer à l'élaboration du budget annuel du restaurant avec la Direction Générale.
- Veiller au respect des normes de sécurité et d'hygiène (HACCP).
- Assurer le respect de la législation du travail, des notes de service, et des politiques de non-discrimination et de non-harcèlement.
- Réaliser les inventaires mensuels dans le respect des procédures définies

Conditions du poste :

Vous bénéficierez des avantages du Groupe :

- Possibilité d'évolution interne
- Avantage en nature repas ou titre-restaurant.
- Complémentaire santé.
- Remboursement (50%) des trajets en transports en commun (bus, métro, tram, etc.).
- Billetterie à partir du 01/06.

Type de contrat

- * **CDI Statut Cadre**
- * Temps plein forfait 43h avec coupures
- * Rémunération : à partir de 40 000 € bruts annuels sur 12 mois.
- * Travail jours fériés et weekend en coupure
- * Période d'essai de 3 mois renouvelable
- * Basé à Strasbourg