
DÉFINITION DE POSTE DE DIRECTEUR(RICE) ADJOINT(E)

Missions générales :

Dans le cadre des orientations définies par le Directeur du Restaurant, l'adjoint assiste ce dernier dans la mise en place d'une organisation et d'un mode management favorisant le développement du restaurant.

Pour ce faire :

- Il manage le Responsable de cuisine et le Responsable de salle pour assurer la qualité de service au quotidien et les résultats économiques.
- Il remplace le Directeur de Restaurant durant ses absences et assure lors de ces périodes le rôle de référent pour les équipes dans leur globalité. Sur délégation du Directeur du Restaurant, il prend alors toute décision utile en s'appuyant si nécessaire sur l'équipe de la plateforme.
- Il met en œuvre au quotidien les valeurs de l'entreprise en termes d'engagement, de passion et d'estime.

Principales responsabilités :

Développer la satisfaction client :

- Dans le cadre des objectifs de satisfaction clients définis par le Directeur, mettre en œuvre au quotidien l'ensemble des actions pour obtenir une qualité de service irréprochable.
- Superviser les ouvertures afin que le restaurant offre un cadre attractif, en termes d'hygiène, de mise en place de la salle et de la cuisine.
- A l'ouverture du service à la clientèle, assurer l'accueil et l'orientation de celle-ci en incarnant les valeurs de l'enseigne.
- S'assurer que le lancement du service se déroulera comme prévu lors du briefing, en faisant en sorte que la liaison cuisine /salle permette une fluidité dans le service.
- Contrôler durant tout le service la rapidité de service et sa qualité en donnant des directives adaptées au Responsable de cuisine et au Responsable de salle.
- En cas d'incidents imprévisibles (comportement client, problème techniques), intervenir pour mettre en place des solutions, et définir auprès de son équipe les comportements et messages clés à tenir à la clientèle.
- S'assurer au niveau de l'encaissement de la satisfaction client, prendre toute décision utile en cas de mécontentement, en fait part à l'équipe, identifier le problème, mettre en place les mesures correctives avec le Responsable de cuisine et le Responsable de salle en fonction de la nature du problème.
- Participer à la démarche d'amélioration continue de la qualité de service par le biais des rappels clients et de la réunion « point client » réalisée avec l'équipe.
- Eventuellement, suppléer en cas d'affluence ou d'insuffisance de personnel au service en salle ou en grillade de façon exceptionnelle.
- S'assurer que les règles HACCP sont respectées.

Le management de l'équipe :

- Positionner le Responsable de cuisine et le Responsable de salle dans leur rôle de responsables auprès de leurs équipes respectives, développer leurs compétences, apporter son soutien en cas de difficulté tout en développant leur autonomie.

- Anticiper les besoins en personnel avec le Responsable de cuisine et le responsable de salle, déclencher les recrutements avec l'accord du Directeur du restaurant, et valider les candidats finalistes pour les postes de Serveur, Responsable de cuisine, ADR.
- Mettre en place toute formation opérationnelle visant à développer l'autonomie du Responsable de cuisine et du Responsable de salle.
- Effectuer les fiches autodiagnostic avec ses N- 1, identifier leur potentiel.
- Veiller à l'intégration des nouveaux tout en laissant l'autonomie à ses N- 1 dans ce domaine.
- Superviser ou animer les briefings et débriefings, développer les compétences en animation de son équipe.
- Analyser avec ses N- 1 les indicateurs de climat social (turnover, absentéisme, conflit d'équipe), en informer le Directeur de restaurant et proposer un plan d'action.
- Préparer un argumentaire en cas de sanction envisagée, à soumettre à son Directeur de restaurant.

La gestion économique :

Appliquer les directives du Directeur de restaurant, à ce titre :

- En collaboration étroite avec ses N- 1, être responsable du coût matière, effectuer les cadenciers, les livraisons, les entrées de stock.
- Effectuer les inventaires hebdomadaires et trimestriels.
- Participer au contrôle de la masse salariale en collaborant à la construction des plannings.
- Analyser avec le Directeur les indicateurs économiques.

Le développement commercial :

- S'assurer du bon déroulement des animations internes et externes.
- Proposer des actions de marketing local au Directeur de restaurant.

La gestion du Patrimoine :

- S'assurer que les règles soient respectées afin de garantir la sécurité des biens et des personnes.
- Identifier toute avarie concernant le bâtiment et informer le Directeur du Restaurant.

La liste des missions indiquée ci-dessus n'est pas exhaustive et pourra notamment être amenée à évoluer en fonction des besoins de l'activité.

D'autre part, l'activité de l'entreprise rendant nécessaire la pluriaptitude des salariés, le salarié pourra être amené à réaliser des travaux annexes à sa fonction principale compte tenu des spécificités de chaque établissement et en fonction des besoins des clients.

Il est également amené à occuper, dans une logique de polyvalence, d'autres postes de travail au sein de l'établissement en fonction des besoins et de l'organisation, en cuisine ou en salle.

COMPETENCES TECHNIQUES	COMPETENCES COMPORTEMENTALES
Gestion : gère le cout matière, maitrise le cadencier, vérifie les livraisons, gère pour partie la masse salariale.	- Appétence pour les chiffres, rigueur
Management : mettre en œuvre une organisation et un mode managérial favorisant l'obtention de résultats.	- Leadsership, exemplarité
Juridique : maitriser les règles de base concernant les contrats et les sanctions disciplinaires.	- Rigueur, prise de recul
Commerciales : anime l'équipe au quotidien pour assurer une qualité de service optimale.	- Ouverture relationnelle, communication aisée, sens de l'accueil - Créativité
HACCP : maitriser complète des risques alimentaires et des règles d'hygiène	- Rigueur - Respect des procédures
Gestion du patrimoine : assurer la sécurité des biens et des personnes.	- Sens des responsabilités - Respect des procédures