

## Fiche de Poste Manager

### Responsabilités principales :

Organiser et coordonner l'ensemble des services (stocks, production, vente, entretien, recrutement, formation, plannings, caisse...)

Encadrer et manager une équipe d'employés polyvalents de restauration/vendeurs

Appliquer les règles de fonctionnement et la politique commerciale de l'établissement selon des objectifs de rentabilité, la charte qualité de l'établissement et les normes d'hygiène et de sécurité HACCP.

Participer activement à l'accueil et au service des clients, à l'entretien et au nettoyage du matériel et des locaux.

Se conformer aux standards et règlement du centre commercial

### Activités

- Effectuer la vente de produits (gaufres salées et sucrées)
- Veiller à la satisfaction du client
- Appliquer la politique commerciale de l'établissement
- Mettre en oeuvre les actions de promotion et fidéliser la clientèle
- Effectuer le suivi commercial et administratif de l'établissement
- Manager l'équipe au quotidien et contrôler l'application des règles d'hygiène, de sécurité et des procédures qualité
- Etablir les plannings et remonter les heures travaillées pour l'établissement des fiches de salaires.
- Former le personnel aux procédures de l'établissement et aux techniques de vente.
- Assurer la fabrication et/ou la transformation des produits
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement, passer les commandes.
- Contrôler les produits (qualité, quantité, état) à la livraison et réaliser le rangement et le stockage (chambre froide, congélateur, ...), effectuer les inventaires mensuels et mettre à jour le suivi informatique.
- Procéder au comptage des fonds de caisses, aux fermetures de caisse et aux remises en banque
- Effectuer l'entretien et la maintenance des locaux (intérieur et extérieur) et des équipements (nettoyage du matériel, du sol et des éléments de cuisine, sortie des cartons et poubelles...)
- Assurer l'achat hebdomadaire des courses d'appoint
- Produire du contenu régulièrement pour les réseaux sociaux (3posts/semaine)

### Compétences

- Techniques de management / pédagogie
- Techniques de vente/relation client/sens du service
- Techniques de communication
- Règles de gestion de stocks
- Procédures d'encaissement
- Analyse statistique/lecture de tableau de bord et d'indicateurs de suivi d'activité
- Techniques de production culinaire : Modes de conservation des produits alimentaires et Chaîne du froid  
+ Modes de cuissons des aliments
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-
- Connaissance de l'anglais (capacité à décrire le produit, conseiller un client et vendre)

### Le contrat:

CDI - rémunération en fonction de l'expérience (entre 2000 et 2200€ brut en temps plein) associée à des primes.

L'activité s'exerce le week-end et jours fériés.

### Diplôme et niveau de formation :

Diplôme de niveau Bac+2 (BTS, DUT, ...) en vente, gestion ou commerce, hôtellerie ou restauration, complété par une expérience professionnelle réussie en tant que responsable de magasin ou d'un point de vente de restauration rapide ou de foodtruck.

Expérience en management d'équipe requise.

La connaissance des normes d'hygiène et de sécurité alimentaires (Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP-) est souhaitée

**Profil** : Avenant, dynamique & enthousiaste, sens du contact client, esprit d'équipe, autonome dans le travail, sens du résultat et du challenge, rigoureux, organisé.e, disponible, esprit d'initiative. Avec minimum 5 ans d'expérience