

Responsable restauration – multisite

Activités principales :

- Coordonner et superviser les activités du restaurant l'Orangerie ainsi que les Pall Café de Oberpallen ; de Bertrange et Steinfort ;
- Gérer et analyser les tableaux de bord en collaboration avec la direction financière ;
- Planifier et gérer le budget des ressources humaines et matériels ;
- Manager et assurer une cohésion d'équipe entre les différents services ;
- Veiller à la qualité de l'accueil et à la satisfaction clients ;
- Définir la stratégie et l'identité du restaurant, participer à l'élaboration de la carte en collaboration avec le chef cuisinier et la Direction ;
- Surveiller le niveau des stocks et assurer la liaison avec les fournisseurs, négocier les prix ;
- Organiser la restauration dans le cadre de manifestation interne et externe ;
- Garantir l'application des règles de sécurité et d'hygiène ;

Votre profil :

- Des capacités de gestionnaire, orienté clients ;
- Un bon sens de l'analyse et de l'anticipation ;
- Un excellent relationnel et une capacité à s'adapter à tout type d'interlocuteurs (clients, salariés, fournisseurs) ;
- De la rigueur dans l'application des normes d'hygiène et de sécurité ;
- Du dynamisme et de la créativité ;
- Un leadership indéniable et une certaine autorité ;
- Compréhension du fonctionnement d'une organisation de sites multiples ;
- Une touche d'humour

Expérience :

- Une expérience de plus de 5 ans en tant que responsable de restaurant ;
- Maîtrise des logiciels de bureautique ;
- Certification HACCP ;

Connaissance des langues :

- Français obligatoire ;
- Luxembourgeois est un atout.

Nous vous proposons :

- Un contrat à durée indéterminée à 40h par semaine ;
- Une équipe soudée, motivée et stable ;
- Une carte Pall Center aux nombreux avantages.

Contact :

- jobs@pallcenter.lu