



ROBERTA

## Responsable de Restaurant H/F CDI

La **Maison Roberta**, membre du Groupe RUSH (Maison Pradier – C'Devant) est un acteur majeur sur le marché de la restauration italienne haut de gamme !

Vous y retrouvez l'ensemble de l'esprit Roberta : un laboratoire de pâtes fraîches, une épicerie fine avec des produits venant tout droit d'Italie, et la possibilité de vous restaurer sur place dans un cadre atypique et familial.

La Maison Roberta se distingue par la rapidité de son service, une décoration aux couleurs de l'Italie et une garantie à 100% de la fraîcheur des produits proposés. La Maison trattoria contribue quotidiennement à favoriser un climat propice à la dégustation de nos recettes afin de faire voyager nos clients.

En tant que Responsable de Restaurant, vous :

- Managez et développez les compétences de vos équipes :
  - Pilotage des équipes au quotidien : définition des fiches de poste, établissement des critères d'attributions des primes et évaluation du personnel,
  - Réalisation des points hebdomadaires avec les équipes support du siège (planning, ventes, produits, congés et nouveautés),
  - Contrôle des remontées d'informations liées aux absences au département RH,
  - Définition et suivi de l'application des procédures,
  - Recrutement du personnel et fidélisation,
  - Application de la politique marketing et commerciale (accueil, merchandising, packagings),
- Contribuez à l'entretien du restaurant :
  - Garantie de l'application des process Qualité et Hygiène,
  - Suivi des travaux d'entretien avec vos équipes,
  - Contrôle de l'entretien du matériel (machines, mobilier, fournitures, vaisselles, linge...),
- Garantissez la gestion financière du réseau de restaurants :
  - Suivi des ventes, du CA et des performances de l'établissement et en assurer le reporting à la direction,
  - Tenue des ratios achats, personnel et pertes,
  - Transmission des objectifs mensuels aux équipes,
  - Respect des budgets définis pour le restaurant,
  - Suivi opérationnel (matériel, factures, inventaires et pertes marchandises, relation avec les prestataires sur place),
  - Contrôle de la gestion de l'approvisionnement, du stock de marchandises et consommables,

### Votre Profil

Issu(e) d'une formation en Restauration, vous cumulez 4 à 5 années d'expérience sur un poste similaire au sein d'un environnement de restauration traditionnelle et appréciez travailler avec des produits italiens de grande qualité.

Vous avez l'esprit pratique, êtes polyvalent(e), savez évoluer dans un environnement dynamique et exigeant où votre réactivité sera primordiale.

Vous vous considérez comme un homme/une femme de terrain. Vous êtes reconnu(e) pour vos qualités relationnelles, votre fibre commerçante et avez une très forte orientation business.

Fédérer une équipe autour d'un projet commun n'a plus de secret pour vous.

Vous souhaitez faire bénéficier votre expertise métier auprès d'un Groupe en pleine croissance et partager votre savoir-faire avec les équipes terrain.

Vous avez une bonne maîtrise du Pack Office et parlez idéalement italien.

Rejoignez-nous dès maintenant dans cette aventure gastronomique en nous adressant votre candidature à : [jobs@roberta.fr](mailto:jobs@roberta.fr) !

Poste à pourvoir dès que possible.