



ROBERTA

## Directeur de Restaurants 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 Directeur(trice) de Restaurants au sein de notre entité Roberta et rattaché(e) à la Directrice Générale, vous serez notamment en charge du pilotage de nos 2 restaurants basés respectivement à Bercy Village et aux Abbesses. Dans ce cadre, vous :

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

*Liste non exhaustive*

### **Votre Profil :**

Vous cumulez 6 à 8 années d'expérience en restauration traditionnelle et êtes attiré par l'univers de la gastronomie italienne.

Vos qualités de manager ne sont plus à démontrer. Vous vous êtes illustré dans plusieurs belles maisons et cherchez un nouveau challenge.

Vous êtes structuré et orienté résultats. Vous vous adaptez aisément à différents types d'interlocuteurs. Vous savez déléguer, penser de nouveau process et les faire appliquer. Vous êtes un manager réfléchi et vos décisions sont prises à partir de données chiffrées.

Vous maîtrisez impérativement le Pack Office et particulièrement Excel.

Vous vous reconnaissez dans l'image de la Maison Roberta et souhaitez vous investir au sein d'une jeune équipe professionnelle et dynamique ? Rejoignez-nous en nous adressant votre CV et lettre motivation à [jobs@roberta.fr](mailto:jobs@roberta.fr) !

Poste à pourvoir dès que possible, statut Cadre, salaire selon profil.