



MANAGER

1. Situation de poste

Positionnement : Agent de maîtrise

Titre du poste : Manager

Rattachement hiérarchique : Directeur

Localisation: Région

2. Synthèse des principales missions

Le manager assiste le directeur de l'établissement dans ses différentes tâches en supervisant et coordonnant les activités du restaurant. Il est le garant de l'image BURGER KING®.

Ses principales missions :

Service Client

- Le manager doit s'assurer de la satisfaction de la clientèle et d'une bonne qualité de service dans un délai raisonnable.
- Il doit contrôler la fluidité de la prise de commande et la rapidité du service.
- Il doit veiller à fidéliser au mieux la clientèle et mener des actions correctives faisant face aux commentaires des clients.
- Opérationnel sur le terrain, le manager est très présent dans la cuisine, au comptoir et dans la salle afin d'aider ses équipiers si nécessaire et limiter le temps d'attente des clients.

Gestion opérationnelle

Le manager gère le quotidien du restaurant dans le respect des normes BURGER KING®.

- Il participe et s'assure de l'application des procédures d'ouverture et de fermeture du restaurant.
 - Il est garant de la bonne application des indicateurs de qualité et met en place des actions correctives si nécessaire.
 - Il fait respecter les normes d'hygiène et de sécurité BURGER KING®.
-
- Il veille à la bonne utilisation et au bon fonctionnement du matériel du restaurant.
 - Il participe à la gestion de l'approvisionnement des matières premières et des commandes des produits d'entretien, gère le suivi des stocks de marchandises.
 - Enfin, le manager participe à l'élaboration du budget prévisionnel et à l'analyse des comptes d'exploitation.



Gestion des équipes

La dimension humaine dans le métier d'un manager occupe une place primordiale.

- Il participe activement à la gestion des effectifs : il assiste le directeur dans le recrutement de ses équipiers polyvalents, leur intégration et leur formation (suivi administratif, respect des délais). Il organise également leurs entretiens d'évaluation de performance.
- Le manager élabore les plannings, établis en cohérence avec les prévisions de productivité du restaurant et les flux d'activité, et répartit le travail entre les équipiers. Il s'assure du bon fonctionnement du système de pointage des salariés.
- Le manager peut participer à la gestion administrative du personnel : établissement des contrats et avenants, suivi administratif, gestion des congés payés et absences, suivi des visites médicales...
- Il joue le rôle d'animateur. Il anime les briefings de pré-service et fin de service. Il est le garant d'un bon esprit équipe en motivant ses équipiers et les sanctionnant si besoin.

3. Qualification et compétences techniques requises

Formation :

Bac obtenu / Bac +2

Savoirs / Compétences :

- Accueil clients
- Connaissance des techniques de vente
- Procédure d'encaissement
- Technique de production culinaire
- Gestion des stocks et des produits
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Connaissances en législation sociale
- Technique de recrutement

Qualités individuelles attendues :

- Sens du contact et de la satisfaction client
- Facilité d'expression
- Dynamisme et réactivité
- Respect des standards et des processus
- Ponctualité
- Goût pour le travail d'équipe
- Rigueur
- Polyvalence et adaptabilité
- Bonne présentation
- Disponibilité
- Prise d'initiatives
- Capacité en management d'équipe
- Proactivité

4. Package salarial

- Contrat de travail à durée indéterminée
- Poste à temps plein
- Rémunération : selon grille en vigueur au sein de l'entreprise



5. Profil recherché

Une première expérience de management d'équipe dans le domaine de la restauration ou de la vente est obligatoire.