

# Offre d'emploi

## Manager Restauration

*Aux Gets, où la beauté des montagnes rencontre la passion de la restauration.*

Nous recherchons un manager *passionné* et *innovant* pour gérer nos établissements de restauration variés.

Si vous avez un sens aigu du *service client*, une expérience solide en *gestion* et un désir de créer des *expériences inoubliables* pour nos clients, tout en cultivant un environnement de travail *dynamique* et *convivial*, cette opportunité est faite pour vous !

*Prêt à relever un défi passionnant dans un cadre idyllique au cœur des Alpes ?*



Type de contrat : CDI Cadre  
Lieu de travail : Les Gets  
Prise de poste : Dès que possible



## Description de l'entreprise :

La Solegets est la société gérant les activités et loisirs de la station des Gets, en charge des remontées mécaniques et du domaine skiable, mais aussi des activités VTT, golf, garderie et lac de baignade.

Premier employeur de la station avec 240 collaborateurs en saison.

Nous gérons également plusieurs établissements de restauration, comprenant **deux restaurants traditionnels, un snack, ainsi que deux restaurants d'entreprise** (réservés à nos employés).

Pour continuer à offrir une expérience de qualité à nos clients et collaborateurs, nous recherchons un **Manager de Restauration** capable de **superviser** et **d'optimiser** l'ensemble de nos points de vente alimentaires.

## Missions principales :

- **Supervision opérationnelle** des établissements : deux restaurants saisonniers, un snack et deux restaurants d'entreprise.
- **Gestion des équipes** : recruter, former, encadrer et organiser les plannings des équipes de cuisine et de salle.
- **Gestion des plannings** : assurer une organisation efficace des équipes en fonction de l'affluence et des besoins spécifiques de chaque établissement.
- **Synergies inter-établissements** : identifier et exploiter les synergies entre les différents espaces pour optimiser les coûts, les ressources, et améliorer l'expérience client.
- **Gestion des stocks et des approvisionnements** : garantir la bonne gestion des stocks en fonction des besoins spécifiques de chaque point de vente tout en optimisant les achats pour réduire les coûts.
- **Veille à la qualité des prestations** : garantir un niveau élevé de service et de qualité dans chaque établissement.
- **Pilotage financier** : gérer les budgets, suivre les résultats et proposer des améliorations pour maximiser la rentabilité.
- **Respect des normes d'hygiène et de sécurité** dans l'ensemble des points de restauration. Faire respecter la réglementation à l'ensemble du personnel des différents sites de restauration.
- **Renforcer les équipes lors des pics d'activité** en apportant un soutien opérationnel direct et en veillant au bon déroulement du service.
- **Prendre le pouls des différents sites** en participant activement sur le terrain, pour assurer un suivi constant de la qualité des prestations et du climat de travail.
- **Collaboration avec les autres services de l'entreprise** pour anticiper les besoins internes et coordonner les actions.

### Profil recherché :

- Expérience significative en tant que responsable ou manager dans le secteur de la restauration, idéalement dans des établissements variés (restaurant, snack, restauration d'entreprise, etc.).
- Compétences avérées en **gestion des équipes**, management de projets et planification.
- Capacité à identifier et mettre en œuvre des synergies opérationnelles entre plusieurs établissements.
- Excellente connaissance des **normes d'hygiène et de sécurité alimentaire**.
- Sens des responsabilités, proactivité et orientation vers les résultats.
- Maîtrise des outils informatiques pour la gestion des plannings et le suivi des performances.

### Avantages :

- Travailler dans un environnement dynamique au cœur des Alpes.
- Intégrer une entreprise en pleine croissance, avec une réelle capacité à prendre des initiatives.
- Rémunération attractive selon profil et expérience.
- Accès aux infrastructures de la station (selon modalités internes).
- Primes
- CSE
- Réductions et d'autres...

Envoyez votre CV et lettre de motivation à, [r.h@lesgets.com](mailto:r.h@lesgets.com), en précisant "Candidature Manager de Restauration" en objet.