



New soul Food, 1er Concept STREET-FOOD Afro-caribéen recherche dans le cadre de son développement un(e) RESPONSABLE H/F de restaurant afin de compléter son équipe dynamique et contribuer à la croissance du groupe.

Vos principales missions seront les suivantes :

- Organiser et assurer un service de qualité en veillant à la satisfaction clientèle.
- Garantir la préparation des plats en veillant scrupuleusement au respect des normes d'hygiène et dans le respect des délais.
- Contribuer au développement commercial du restaurant.
- Animer et encadrer l'équipe afin de garantir la satisfaction et fidélisation client.
- Gérer les stocks et les approvisionnements (commandes, contrôles à réception, inventaires, analyses des écarts)
- Participer au recrutement, à l'élaboration des plannings.
- Gestion du back office des plateformes de vente à emporter et click & collect (gestion des menus, marketing...)

Profil recherché :

- Vous justifiez d'une expérience d'au moins 3 ans dans la restauration, idéalement avec une expérience en encadrement d'équipe.
- Vous êtes motivé(e) et faites preuve de prise d'initiatives.
- Vous avez une grande capacité d'adaptation et un esprit d'équipe.
- Vous avez le goût du terrain et un très bon sens relationnel.

Qualifications requises :

- Sens méthodique et d'organisation.
 - Enthousiaste, dynamique.
 - Polyvalent(e).
-

Type de contrat : CDI à 39h.
Ouverture du Lundi au Dimanche.
Rémunération : selon l'expérience.
Lieu : Paris 10^{ème} arrondissement.

