

FICHE POSTE TYPE



MANAGER EN
RESTAURATION RAPIDE



BASÉ À PARIS

Type de contrat

- Contrat d'alternance (apprentissage ou professionnalisation).
- **Durée : 12 à 24 mois.**
- **RENTREE SEPTEMBRE 2025**

COORDONNÉES

CÉLINE VOLANTE
celine.volante@scholia.fr
+33 7 56 86 35 74

Secteur

- Médico-social

VOS MISSIONS

- **Garantir la qualité des produits** (hygiène, sécurité alimentaire, respect des recettes).
- **Assurer un service client irréprochable** et une **ambiance conviviale**.
- Maintenir un **haut niveau de propreté** et **de confort dans le restaurant**.
- **Gérer l'équipe au quotidien** : animation, positionnement, briefings, développement des compétences.
- **Veiller à la conformité légale** : sécurité des personnes, normes sociales, procédures internes.
- **Gérer les stocks**, les commandes, les caisses, les recettes et les prélèvements.
- **Superviser les ouvertures, fermetures** et **l'organisation** des activités du restaurant.

Profil recherché

- Vous êtes dynamique, rigoureux(se) et avez un bon sens de l'organisation.
- Vous savez manager une équipe et instaurer un climat de confiance.
- Vous êtes orienté(e) client et aimez les environnements challengeants.
- Vous maîtrisez les bases de la gestion (stocks, finances, RH).
- Une première expérience en restauration rapide est appréciée.