



LEADER

1. Situation de poste

Positionnement : Employé

Titre du poste : Leader

Rattachement hiérarchique : Directeur

Localisation: Région

2. Synthèse des principales missions

Le leader assiste le manager ou, le cas échéant, le directeur en supervisant une zone de travail. Il est le garant de l'image BURGER KING®.

Ses principales missions :

Service Client

- Le leader 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 leader doit être 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. Il est le soutien du manager ou du directeur dans la gestion du quart de travail ;

Gestion opérationnelle

Le leader gère le quotidien de sa zone de travail dans le respect des normes BURGER KING®.

- Il participe, sous la supervision du Manager d'ouverture ou du Directeur à 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 est capable de couvrir une zone de travail en totale autonomie mais doit être contrôlé par le manager de shift ou le directeur.
- Il participe à la formation des employés en assistant le manager
- Il veille à la bonne utilisation et au bon fonctionnement du matériel du restaurant.
- Il participe la réception de l'approvisionnement des matières premières

Gestion des équipes

- Le leader anime les équipes d'une zone de travail : ses équipes le suivent et le respectent, il a acquis une expérience en terme de gestion du personnel, il sait repositionner les employés en fonction du flux.



- # répartit le travail entre les équipiers. Il s'assure du bon fonctionnement du système de pointage des salariés.

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
- Animateur d'équipe
- Maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

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

Ce poste sera essentiellement pourvu en recrutement interne auprès d'équipiers polyvalents de restauration ayant une expérience confirmée au sein de restaurants BURGER KING.