



Paris, le 16 février 2022

#//&1 ~ 1 '\$#' (1

Dans le cadre du bassin d'emploi d'Ile de France, nous pouvons proposer un poste de :

Responsable d'Exploitation H/F

Le poste ouvert est un contrat à durée indéterminée sur la base d'un régime forfaitaire de 208 jours.

Une description de poste est associée à la présente note afin de détailler précisément le profil attendu.

Vous voudrez bien adresser une lettre de motivation ainsi qu'un curriculum vitae par mail à franck.seguin@caissedesdepots.fr.

Franck SEGUIN

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'FS', written over a horizontal line.

Responsable des Ressources Humaines



DESCRIPTIF DE POSTE

Famille Métier : n°3 « Exploitation »

Fiche n°2-3

Poste : RESPONSABLE D'EXPLOITATION

Mission

Assurer le fonctionnement et assumer la responsabilité d'un restaurant dans le respect de la réglementation en vigueur, en coordonnant l'ensemble des pôles de restauration et des activités associées dans les domaines de la production, de la distribution, des achats, de la gestion managériale, administrative et comptable. Pouvoir assurer en complément la supervision d'une unité gérée par un Chef Gérant et pour laquelle il n'est pas affecté. Être l'interlocuteur du client institutionnel sur site.

Rattachement Hiérarchique : DIRECTEUR D'EXPLOITATION

ACTIVITES PRINCIPALES

Organisation

Coordonne l'ensemble de la production et de la distribution

Pilote l'encadrement et organise le travail des équipes

Adapte l'organisation aux évolutions de l'environnement et aux attentes des clients et des convives

Gestion

Gère un restaurant et applique la politique de l'entreprise

Définit, met en œuvre, suit et contrôle les objectifs et les moyens

Optimise la production en termes de coûts, délais, qualité et quantité

Valide les commandes avant envoi vers les fournisseurs

Valide les factures avant enregistrement et mise en paiement

Garantit la bonne utilisation des systèmes de gestion informatiques dédiés et garantit la fiabilité des données

Pilote les inventaires de fin de mois

Garantit les clôtures mensuelles des applicatifs mis à disposition

Vérifie la bonne tenue des registres

Effectue le suivi logistique des matériels et locaux

Communication

Assure le suivi relation clients/convives de proximité

Assure la relation avec le propriétaire et instances externes

Organise des visites de cuisine et autre forme d'échange privilégié avec les convives

Garantit le respect et la mise en place des demandes de la communication

Fait connaître les besoins et éléments d'information de communication à diffuser

Management

Garantit la meilleure organisation et répartition du travail

Garantit l'application des engagements en matière de qualité, d'hygiène et de sécurité

Anime et gère l'équipe de l'exploitation (communique, encadre, forme, participe aux recrutements)

Garantit la gestion prévisionnelle et le suivi administratif des effectifs

Planifie les congés et valide les plans de remplacements

Réalise les entretiens d'activité de l'encadrement et de l'assistant d'exploitation et valide ceux réalisés par son encadrement

ACTIVITES EXCEPTIONNELLES

Organisation

Participe à la production ou à la distribution

Participe à l'élaboration de l'offre de prestation de restauration (cycle des menus, choix des produits, prix de vente...)

Participe aux instances décisionnelles

Participe au suivi des achats