Annonce pour le poste d'assistant Manager en restauration rapide

ANKKA
Massy 91

Détail du poste
De 24 000 € à 27 000 € /an
Type de contrat
CDI - Temps Plein
Avantages
Participation aux abonnements de transports
Repas midi

CV et lettre de motivation obligatoire

Description du poste

ANNKA, C'est le nom d'une petite ville finlandaise où il fait bon vivre et où la nature est omniprésente. Un nom qui sonne comme un « encas » et qui résume parfaitement les valeurs d'authenticité et de fraîcheur de l'enseigne.

Notre philosophie, manger vite mais manger sain ou l'art de prendre le temps d'aller vite. A mi-chemin entre la restauration classique servie à table et le fast-food traditionnel, **Ankka** propose à sa clientèle une offre variée et abondante, dont le point fort est la qualité et la fraîcheur de ses produits. Un sur-mesure particulièrement attractif pour un public soucieux du « bien manger »

Nous avons actuellement 11 restaurants et nous prévoyons de nouvelles ouvertures !

Nous recherchons actuellement des assistants manager H/F pour rejoindre nos équipes.

En tant qu'assistant Manager, vous êtes un véritable leader tant dans l'animation que dans la gestion opérationnelle en travaillant en étroite collaboration avec le Responsable du restaurant afin de contribuer au succès d'**Ankka.**

Tout en assurant une présence régulière sur le terrain, vous veillez au bon respect des valeurs et des standards relatifs au concept avec comme objectif de faire vivre la meilleure expérience Ankka pour nos clients et collaborateurs ainsi, réaliser et dépasser les objectifs de ventes du restaurant.

Vos principales missions et responsabilités :

- **Animation**

- ✓ Former les collaborateurs aux techniques de préparation
- ✓ Accompagner et soutenir les équipes pendant les différentes étapes de la journée
- ✓ Mettre les équipes en confiance en créant un environnement positif de travail
- ✓ Être à l'écoute afin de comprendre les besoins des équipes
- ✓ S'assurer au quotidien de la qualité du service et de l'expérience client

- ✓ Coordonner les tâches de l'équipe avant, pendant et après le service
- ✓ Dynamiser le développement des ventes additionnelles
- ✓ Participer à la réalisation et au dépassement des objectifs fixés.

➢ **Communication**

- ✓ Exprimer qualitativement les plans d'action aux équipes
- ✓ Remonter les informations au directeur de manière qualitative
- ✓ Transmettre avec précision les consignes de la Direction
- ✓ Communiquer avec précision sur les objectifs et les résultats atteints
- ✓ S'assurer du bon respect des normes d'hygiène HACCP

➢ **Gestion**

- ✓ S'assurer du bon fonctionnement opérationnel du restaurant
- ✓ Contrôler et animer avec anticipation la gestion du planning
- ✓ Etablir les commandes et assurer la bonne gestion des stocks
- ✓ Contrôler avec précision les réceptions des marchandises
- ✓ S'assurer du bon respect des procédures liées à la caisse et aux flux financiers
- ✓ Assister le Responsable quant à la bonne gestion du compte d'exploitation (CA-Marge – productivité – Masse salariale - Coût matière première)
- ✓ Envoyer les reporting avec précision dans les délais demandés

➢ **Compétences**

- ✓ Vous êtes idéalement diplômé en Hôtellerie / restauration et/ou vous avez une expérience de 2 ans minimum dans la restauration.
- ✓ Formation HACCP
- ✓ Maitrise de l'anglais serait un plus

➢ **Profil**

- ✓ Votre personnalité et votre dynamisme, plus que votre expérience, seront les atouts qui feront la différence pour retenir notre attention. Vous êtes leader et volontaire, venez vivre une expérience humaine et professionnelle afin de participer à notre projet ambitieux.

➢ **Avantages**

- ✓ Participation aux abonnements de transports
- ✓ Repas du midi
- ✓ Travail agréable dans une équipe à taille humaine