Annonce pour le poste de Manager en restauration rapide

ANKKA
Paris 8ème
Détail du poste
De 27000 € à 30000. €/ 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 Managers H/F pour rejoindre nos équipes.

En tant que Manager, vous serez à la tête de votre établissement. Vous êtes un véritable leader tant dans le management de vos équipes que dans l'organisation de votre restaurant.

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 et de performances du restaurant.

En hiérarchie directe avec l'animateur du réseau et la direction de l'enseigne afin de contribuer au succès d'**Ankka**, **vos principales missions et responsabilités seront :**

- **Animation**
- ✓ Piloter votre établissement, sa propreté et sa gestion globale
- ✓ Animer et structurer l'organisation de votre équipe
- ✓ Fixer les objectifs qualitatifs des équipes
- ✓ Créer une relation avec la clientèle, personnaliser son service pour répondre aux attentes clients afin de développer la meilleure expérience.
- ✓ Développer et évaluer la montée en compétence des équipes.
- ✓ Développer continuellement le chiffre d'affaires et la performance des KPI's
- ✓ S'assurer de la bonne formation et intégration des équipes

- **Gestion**
- ✓ Superviser les opérations quotidiennes (commandes, inventaires, caisses, pertes et profits)
- ✓ Réaliser les plannings avec cohérence en fonction de l'activité
- ✓ Etablir les commandes et assurer la bonne gestion des stocks
- ✓ Superviser le bon respect du processus de réception des marchandises
- ✓ S'assurer du bon respect des procédures liées à la caisse et aux flux financiers
- ✓ Développer et contrôler la rentabilité du restaurant (CA-Marge – productivité – Masse salariale - Coût matière première)
- ✓ Animer les différents tableaux de bord pour la bonne maitrise d'exploitation
- ✓ Être garant de la qualité des aliments et de la conformité des produits de l'enseigne
- ✓ Gérer le personnel (recrutement, évaluation de la performance, disciplinaire, administratif)

- **Communication**
- ✓ Exécuter les opérations marketing de l'enseigne
- ✓ S'assurer de la bonne communication avec les plateformes de livraison en ayant comme objectif d'optimiser la collaboration et le service client.
- ✓ Remonter les informations à l'animateur de réseau de manière qualitative
- ✓ Transmettre avec précision les différents rapports à la Direction
- ✓ Communiquer avec précision sur les actions en cours et les orientations correctives à prendre.
- ✓ Faire respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire au sein du restaurant

- **Compétences**
- ✓ Vous êtes idéalement diplômé en Hôtellerie / restauration et/ou vous avez une expérience de 5 ans minimum dans la restauration rapide.
- ✓ 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 passionné par votre métier, vous souhaitez faire partie d'une aventure dynamique, compétitive et axée expérience client dans un entreprise en développement.

  Vous êtes également reconnu pour votre leadership, votre capacité d'adaptation, votre enthousiasme, votre intégrité, votre bonne communication orale, votre côté très terrain et vos compétences en gestion de restauration, et êtes un commercial dans l'âme !

- **Avantages**
- ✓ Participation aux abonnements de transports
- ✓ Repas du midi
- ✓ Travail agréable dans une équipe à taille humaine et en plein développement