



Le GAPAS recrute pour l'Oiseau-Mouche situé à Roubaix

Un.e responsable de la restauration

CDI temps plein

L'Oiseau-Mouche est une structure atypique regroupant une compagnie, un restaurant et un théâtre, située à Roubaix. Conformément aux valeurs de l'association et au projet d'établissement, l'Oiseau-Mouche accompagne 41 travailleurs en situation de handicap mental et/ou psychique dans le cadre de leur vie professionnelle, dont 21 cuisinier.ère.s et serveur.se.s et emploie 15 salariés permanents issus de différents secteurs d'activités, experts dans leur domaine.

Actuellement, **l'Oiseau-Mouche** gère un restaurant in situ, **le Colibri**, de 40 couverts en salle et 16 couverts en terrasse. Une activité traiteur nommée **le Nectar**, à destination des entreprises, associations, collectivités locales... est en cours de développement pour un déploiement atteignant des prestations à 500 couverts. L'Oiseau-Mouche cherche un.e responsable de la restauration pour structurer et développer l'activité restauration.

Missions :

Sous la responsabilité de la directrice adjointe de l'Oiseau-Mouche, le/la responsable de la restauration coordonne toute l'activité de la restauration et l'équipe afférente composée de 25 personnes (2 chefs de cuisine, 2 éducatrices spécialisées et 21 travailleurs en situation de handicap cuisinier.ère.s et serveur.se.s).

Le/la responsable assure le bon fonctionnement de l'ensemble des activités de restauration de l'Oiseau-Mouche à savoir le restaurant le Colibri situé in situ et le service traiteur Le Nectar en cours de création hors les murs à destination des entreprises ou associations en adéquation avec l'ensemble des activités de l'Oiseau-Mouche : #1 compagnie #1 théâtre #1 restaurant # 1 traiteur.

Il gère les deux lieux de production.

Il/elle participe à la réflexion autour des axes stratégiques de développement de l'activité de restauration de l'Oiseau-Mouche en lien avec le service comptable, financier et ressources humaines de la direction générale du GAPAS, association gestionnaire de l'Oiseau-Mouche, la direction de l'Oiseau-Mouche et les deux chefs de cuisine.

Il/elle est force de proposition pour le déploiement de la nouvelle activité traiteur de l'Oiseau-Mouche.

Il/elle assure sa mise en œuvre dans le respect de la marque l'Oiseau-Mouche et des objectifs fixés par la direction.

Il/elle participe à la construction l'identité de la marque Oiseau-Mouche et établie une charte de qualité, qu'il met en application.

Gestionnaire, il/elle définit et contrôle les budgets alloués au fonctionnement de son secteur.

Il/elle développe et mène une stratégie commerciale avec entre autre une offre événementielle et l'animation des lieux de restauration.

Il/elle démarché les entreprises et constitue un fichier clientèle.

Attributions et activités :

Elles sont réparties en 5 axes :

- Mise en place et pilotage de l'activité restauration et de l'équipe
- Administration, gestion, finance et analyse
- Management de l'équipe RH
- Développement commercial et prospection
- Sécurité alimentaire et des lieux

Principales compétences requises pour l'exercice des missions et activités

- Connaissance approfondie du secteur de la restauration classique et traiteur
- Connaissance et maîtrise des logiciels spécifiques de la restauration et de gestion
- Maîtrise en gestion budgétaire
- Maîtrise des outils informatiques, notamment Excel
- Maîtrise des normes HACCP et de la sécurité alimentaire liée aux activités de la restauration et du service traiteur
- Appétence pour le terrain et la gestion d'équipe
- Capacité d'analyse et de rendre compte, suivi d'objectifs
- Attitude orientée clientèle et commerciale
- Capacité à manager une équipe et à coordonner les actions
- Autonomie et force de proposition
- Aisance relationnelle
- Aisance rédactionnelle serait un plus

Profil recherché :

- Idéalement issu.e et diplômé.e d'une formation hôtelière ou commerciale, le.la candidat.e doit bénéficier d'une expérience significative en tant que responsable du secteur de la restauration d'un autre établissement au périmètre d'activité comparable
- Une expérience de management dans un cadre similaire de 5 ans à minima est exigée
- Appétence commerciale
- D'un naturel avenant, il.elle a une présentation irréprochable, est souriant-e, ponctuel-le et organisé-e. Il.elle est passionné.e par l'accueil et avide de développer ses compétences et de transmettre ses connaissances avec bienveillance
- Autonomie, rigueur et sens de l'initiative, leadership et convivialité sont les éléments indispensables à la bonne réussite dans le cadre du poste proposé. Des notions de bar et sommellerie seront appréciées en plus d'un savoir spécifique en restauration
- Appétence pour le travail en équipe et avec des personnes en situation de handicap
- Disponibilité soirs, jours fériés et weekend en fonction des activités de la restauration

Divers :

Convention collective 1966. Grille conventionnelle Cadre classe 2 Niveau 3

Rémunération selon expérience

Permis de conduire exigé avec boîte manuelle

Fiche de poste disponible sur demande : contact@oiseau-mouche.org

Contact :

Merci d'adresser votre candidature avec lettre de motivation et CV à Madame la Directrice Adjointe de l'Oiseau Mouche, à contact@oiseau-mouche.org ou par courrier au 138, grande rue 59 100 Roubaix avant le 10 décembre 2024.