



L'Oiseau-Mouche situé à Roubaix recrute

Un.e responsable de la restauration

1 CDI à temps plein à pourvoir dès que possible

L'Oiseau-Mouche est une structure atypique regroupant une compagnie, un théâtre, un restaurant et un service traiteur situés 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 20 salariés permanents issus de différents secteurs d'activités, experts dans leur domaine.

Actuellement, l'Oiseau-Mouche gère un restaurant *Le Colibri* in situ et a développé une activité traiteur *Le Nectar* à destination des entreprises, associations, collectivités locales dans un espace à proximité avec un nouvel équipement inauguré en juin 2026 (cuisine de 350 m²) à 100 mètres du site historique.

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 encadre les deux chef.fe.s de cuisine et est leur supérieur hiérarchique.

Le/la responsable assure le bon fonctionnement de l'ensemble des activités de restauration de l'Oiseau-Mouche à savoir le restaurant le Colibri et le service traiteur en adéquation avec l'ensemble des activités de l'Oiseau-Mouche : #1 compagnie #1 théâtre #1 restaurant #1 traiteur

Il/elle participe à la réflexion autour des axes stratégiques de développement de l'activité de restauration de l'Oiseau-Mouche en lien avec la Direction Générale du GAPAS, association gestionnaire de l'Oiseau-Mouche, la Direction de l'Oiseau-Mouche et les Chef.fe.s 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/elle 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.

Pour ce faire, il/elle :

- Planifie et organise le travail des différentes activités du pôle restauration : anticipation des besoins, gestion des opérations et de la performance économique et coordination des activités.
- Est le/la garant.e du respect par ses équipes des procédures mises en place, concernant notamment les standards et les process de concept, service, communication interne, de caisse, d'administration et d'hygiène et de sécurité en lien avec la législation en vigueur notamment code du travail et normes HACCP.
- S'assure que les règles de sécurité du bâtiment et des zones de production soient conformes à la législation en vigueur.
- Assure la formation du personnel salarié.e.s et travailleur.se.s handicapé.e.s et est garant de la qualité du service à la clientèle.
- Selon les objectifs fixés par la Direction, il/elle est responsable, met en œuvre et assure le suivi de la performance de l'activité restauration grâce à un reporting financier régulier. Il/elle établit les statistiques commerciales et met en place des actions pour garantir et accroître la rentabilité.
- Assure le suivi et/ou la supervision des achats et des stocks en optimisant ceux-ci pour l'ensemble de l'activité restauration

- Contribue au développement de la marque Oiseau-Mouche et veille au respect des engagements de celle-ci.
- Impulse et soutient une stratégie de développement commercial : démarchage, prospection, fidélisation, constitution d'un fichier client.
- Est le.la garant.e en collaboration avec les Chef.fe.s de cuisine de l'élaboration des cartes de menus du restaurant et de l'activité traiteur en respectant les marges définies au préalable en adéquation avec la marque Oiseau-Mouche.
- Effectue un suivi et reporting des coûts, mensuel. Ces rapports sont proposés à la Directrice Adjointe.
- Est présent.e et participe de manière active, auprès de ses équipes, pendant les services et lors des événements extérieurs. En cas d'absence de membres de son équipe, il.elle pourra participer plus ou moins directement aux services et opérations suivants des périodes en fonction des besoins identifiés.
- Anime de manière active aux réunions en lien avec l'activité restauration. Il.elle garantit le- flux de l'information avec l'ensemble des parties prenantes.
- Encadre les chef.fe.s de cuisine, assure un suivi et anime les réunions d'équipe.
- Organise le travail et s'assure du respect des plannings des salarié.e.s et travailleur.se.s handicapé.e.s en accord avec des conventions ou décrets dont ils dépendent.
- Participe au recrutement des nouveaux.elles collaborateur.trice.s dont il.elle assure le lien hiérarchique.

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
- Compétences en gestion budgétaire
- Maîtrise des outils informatiques, notamment Excel
- 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 est exigée
- Appétence commerciale
- D'un naturel avenant, il.elle a une présentation irréprochable, souriant, ponctuel et organisé. 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 Rémunération selon expérience

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.

Entretien à partir du 31 août 2026