

Responsable exploitation restaurant (H/F)

97122 BAIE MAHAULT [Accéder à l'annonce en ligne](#)



31/03/2026

Temps plein

Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

ACTUAL recrute pour l'un de ses clients un(e) Responsable d'Exploitation de Restaurant !

Vous êtes passionné(e) par la restauration et vous avez l'âme d'un(e) manager ? Cette opportunité est faite pour vous !

Notre client, un établissement reconnu, recherche un(e) professionnel(le) expérimenté(e) pour piloter l'ensemble de ses activités : gestion financière, management des équipes, développement commercial et satisfaction client.

Le poste

Gestion financière et exploitation Au cœur du pilotage de l'établissement, vous définissez les objectifs de développement et de rentabilité, et traduisez cette vision en plans d'action concrets. Vous établissez des prévisions en ressources humaines et matérielles, en mesurant régulièrement les écarts entre les besoins anticipés et la réalité du terrain. Vous supervisez les achats de matières premières et pilotez la gestion des stocks avec rigueur, afin d'éviter tout excédent ou rupture d'approvisionnement. En collaboration étroite avec le chef cuisinier, vous contribuez à la conception des menus et des cartes, et fixez la politique tarifaire de l'établissement. Vous veillez également au respect des budgets alimentaires délégués, notamment en restauration collective, et assurez un contrôle rigoureux de la production culinaire en conciliant exigences économiques et satisfaction client.

Développement commercial Vous déployez la politique commerciale de l'établissement et œuvrez activement à la fidélisation de la clientèle. Pour accroître la visibilité du restaurant, vous animez les réseaux sociaux, organisez des événements, et participez à des actions promotionnelles ou à des réseaux locaux. Vous identifiez et référencez les fournisseurs, en négociant les conditions tarifaires les plus avantageuses. Vous adaptez en permanence l'offre aux attentes et aux comportements alimentaires de vos clients.

Management et encadrement des équipes Vous assurez la gestion technique, humaine et administrative de vos équipes avec exemplarité. Vous recrutez, intégrez et formez les nouveaux collaborateurs, et anticipez les pics d'activité en mobilisant des renforts saisonniers ou intérimaires. À travers des entretiens individuels et des réunions d'équipe régulières, vous identifiez les besoins en formation, valorisez les talents et maintenez une communication interne fluide et motivante. Vous établissez les plannings, définissez les conditions de travail et veillez scrupuleusement au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Le profil recherché

Profil recherché
Savoir-être Vous êtes reconnu pour vos qualités relationnelles, votre sens du service et votre disponibilité. Réactif et force de proposition, vous faites preuve d'initiative, d'anticipation et de créativité. Vous possédez de réelles capacités managériales, savez déléguer et gérer les priorités dans des délais contraints.
Savoir-faire Vous maîtrisez les outils informatiques et procédures internes propres à la restauration (approvisionnement, suivi des stocks), ainsi que les techniques d'analyse des indicateurs commerciaux. Votre excellente connaissance des métiers de la restauration cuisine, service, accueil ainsi que de la politique commerciale de l'enseigne et de l'environnement concurrentiel, constitue un atout indéniable. La pratique de l'anglais sera appréciée pour accueillir une clientèle internationale.