

# Directeur adjoint de restauration (H/F)

38500 VOIRON [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 15.05 / Heure

## L'entreprise

ACTUAL Grenoble Gambetta, agence d'intérim spécialisée dans le recrutement pour le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel, recherche pour son client basé à Voiron un(e) Directeur Adjoint de restaurant (H/F) en CDI pour renforcer son équipe.

Notre client est une brasserie contemporaine implantée au cœur de Voiron, positionnée sur une restauration à l'ambiance affirmée et conviviale, avec une forte attention portée à l'expérience client, à la qualité de service et à la performance opérationnelle. L'établissement est intégrée à un groupe structuré, reconnue pour son exigence en matière de qualité de service, d'expérience client et de performance opérationnelle.

L'environnement de travail est dynamique, avec une activité soutenue et une équipe à coordonner au quotidien. Le poste s'inscrit dans une logique de management de proximité, de pilotage terrain et de contribution active au bon fonctionnement du point de vente.

Prêt(e) à relever le défi ? Faites-nous parvenir votre CV et vos créneaux de disponibilité.

## Le poste

### Missions :

Sous la responsabilité du Directeur de restaurant, vous serez un véritable chef d'orchestre, vous assurerez la coordination et la supervision de l'activité du restaurant, la qualité de l'expérience client, le bon déroulement des services et la gestion du point de vente.

### Tâches :

- Coordonner et superviser l'activité du restaurant
- Encadrer et gérer l'équipe
- Garantir la qualité du service et de l'expérience client
- Suivre les encaissements, les stocks, les commandes, les fournisseurs
- Participer au suivi des objectifs et résultats (CA, panier moyen, nombre de clients)
- Gérer les incidents avec réactivité et diplomatie
- Faire appliquer les procédures d'hygiène et de sécurité

## Conditions et exigences :

- Type de contrat : CDI
- Temps de travail : 39h/hebdomadaire
- Horaire : travail en coupure et/ou en continu (amplitude indicative 7h - 2h, selon activité)
- Planning : 5 jours travaillés / 2 jours de repos, 3 soirées obligatoires dont vendredi et samedi
- Avantages : Primes + Avantage repas + Mutuelle d'entreprise prise en charge à 50%
- Mobilité : déplacements possibles en Auvergne-Rhône (prestations / renforts ponctuels)
- Expérience : 3 ans minimum en service et management / restauration

## Le profil recherché

- Expérience confirmée en management / restauration
- Compétences en management d'équipe et en gestion opérationnelle
- Sens du service client, excellent relationnel, leadership terrain
- Rigueur, réactivité, sang-froid, organisation
- Bonne maîtrise de la gestion d'un point de vente (encaissements, stocks, commandes, suivi d'activité)
- Connaissance des procédures hygiène / sécurité