

MANAGER H/F @BLEND (CDI)

8 postes à pourvoir

Novembre 2016

Qui sommes-nous ?

BLEND est le premier véritable restaurant à vouer et célébrer un culte aux hamburgers, dans un réel lieu de restauration offrant tables et chaises avec un décor sobre de bois, de métal et de verre.

Le secret de la réussite ?

Le culte de la qualité de tous nos approvisionnements.

Du pain fait maison, une association avec Yves-Marie Le Bourdonnec, patron des boucheries "Le Couteau d'Argent", un des meilleurs bouchers de Paris et qui aurait concocté le meilleur hamburger du monde selon le prestigieux New York Times.

Pour vous mettre l'eau à la bouche : <https://www.instagram.com/blendhamburger/>

Aujourd'hui, BLEND c'est 4 restaurants, 2 ouvertures prévues sous peu, une équipe soudée qui grandit chaque jour !

Notre but ? Toujours attirer de nouveaux clients !

Nos enjeux :

- Travailler l'acquisition de nouveaux clients grâce à une présence terrain importante qui insuffle un tempo / un dynamisme aux équipes, ce qui est indispensable à la réussite de l'expérience Blend.
- Toujours former et suivre ses équipes (cuisine et salle) pour s'assurer :
 - qu'ils sont en mesure de donner le meilleur d'eux mêmes via vos briefs / debriefs / votre suivi / des plannings clairs
 - qu'ils mettent bien en avant notre savoir faire en étant bien formés et suivis au quotidien
 - qu'ils travaillent bien dans la direction des objectifs que vous aurez fixés
- Assurer le suivi de tout ce qui rentre et sort du restaurant et de l'utilisation des produits (nourriture, packaging, produit d'hygiène) afin de bien contrôler la marge qui est calculée de façon hebdomadaire

Objectifs du poste :

- remplir ses objectifs hebdomadaires et en rapporter à la directrice en charge du réseau
- s'assurer du bon fonctionnement du restaurant pendant ses heures d'ouverture
- gérer son équipe salle (planning, formation et suivi)
- gérer son équipe cuisine (planning, formation et suivi, respect du matériel)
- passer les commandes nécessaires
- assurer le suivi de la marge hebdomadaire
- assurer la maintenance et le suivi des interventions techniques diverses

Votre profil :

Vous êtes passionné par l'accueil.

Vous savez fédérer.

Vous êtes efficaces pour aider les gens autour de vous à progresser. Et vous aimez leur apporter votre savoir-faire et votre expérience.

Vous avez une première expérience significative similaire ou pensez correspondre à nos attentes. Vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique et vous plonger dans une aventure entrepreneuriale !

Pour nous rejoindre : envoyez-nous votre CV et écrivez-nous à welcome@blendhamburger.com !