# Assistante de direction

59260 Lille · 5 à 10 ans d'expérience · Réf. 2503250126

## Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Hauts-de-France
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : a étudier
Secteur : Batiment

## Formations

06/2018 — Bac +3 — Fac Lille 3
Licence de Psychologie

## Expériences professionnelles

12/2023 - 05/2024 — Directrice en Intérim

Supervision Globale : Direction et supervision de l'ensemble des opérations du restaurant générant 2,5M annuels, de 4 managers et de 35 équipiers. Gestion Stratégique : Élaboration et mise en œuvre de stratégies pour atteindre les objectifs commerciaux et financiers du restaurant, prévisions de vente et plannings pour les managers et les équipiers. Leadership et Développement : Recrutement, formation et développement d'une équipe de managers et d'équipiers, encadrement continu pour identifier et développer les talents au sein de l'équipe en favorisant un environnement de travail positif et motivant.

04/2022 - 04/2022 — Directrice-Adjoint

Supervision des équipes : Encadrement de 7 managers et suivi quotidien de leurs activités. Gestion disciplinaire des employés. Leadership : Supervision et développement d'une équipe de managers et d'équipiers. Gestion opérationnelle : Coordination des opérations quotidiennes pour garantir l'efficacité et la qualité du service. Gestion administrative : Recrutement/DPAE, suivi des indicateurs de performance, gestion des prévisions CA et des stocks.

03/2019 - 03/2022 — Responsable Opérationnel

Gestion d'équipe : Encadrement de formation et développement d'une équipe de 60 équipiers. Service client : Assurance d'un service de qualité, résolution des plaintes et fidélisation de la clientèle dans un restaurant moyennant 28000 transactions par mois. Gestion pôle planning : Acquisition des principes de base de la gestion d'équipe, de la planification des horaires et de l'organisation des tâches. Préparation des prévisions de ventes en fonction des tendances du restaurant. Gestion pôle stock : Supervision des opérations quotidiennes, gestion des stocks - suivi inventaire hebdo et mensuel et mise en place de plan d'action sur produit sensible. Gestion pôle formation : Encadrement continu pour fournir des opportunités de formation et de développement professionnel, suivi des nouvelles recrues. Gestion pôle PEP : Suivi quotidien et mensuel de l'entretien des différents équipements du restaurant.

## Atouts

Management d'équipe, Service client, Amélioration continue des performances, Recrutement, Planification, Leadership, Gestion administrative, Résolution des conflits, Polyvalence

## Permis

Permis B

Fiche anonyme — l'identité et les coordonnées du candidat sont communiquées aux recruteurs qui en font la demande sur pmebtp.com.