Manager de restaurant

94370 Sucey-en-Brie · 5 à 10 ans d'expérience · Réf. 261115171229

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Toute la France
Mobilité : sur toute la france
Rémunération : a étudier
Secteur : Batiment

Formations

12/2020 — CAP — Lycée Des métiers Montaleau

CAP en Restauration Service en restaurant gastronomique du lycée pendant deux ans, trois fois par semaine : préparation de la salle, dressage des tables, rédaction du menu du jour, briefing avec l’équipe, préparation du bar, service des cocktails et service en salle.

Expériences professionnelles

07/2025 - 08/2026 — Manager

Management d’une équipe de 16 personnes, organisation du service et répartition des tâches, gestion des commandes fournisseurs et des inventaires hebdomadaires et mensuels, gestion des avis Google, des réclamations clients et des problèmes liés aux plateformes de livraison (Uber Eats, etc.), gestion administrative sur ordinateur et fermeture des caisses en fin de journée.

03/2024 - 05/2025 — Assistant Manager

Gestion quotidienne du magasin en l'absence du manager : ouverture et fermeture du point de vente, vérification des stocks, mise en place des équipes, supervision du service client, organisation des plannings, répartition des tâches, motivation des collaborateurs, formation des nouveaux collaborateurs, suivi des performances, gestion des réclamations clients.

01/2023 - 12/2024 — Serveur

Service des plats traditionnels et italiens, gestion du bar, service du restaurant partageant la même cuisine que la brasserie, prise en charge d’environ 180 couverts par service.

01/2022 - 12/2023 — Chef de rang

Mise en place et gestion de l’évènement : installation et organisation de la salle de réception, des salles de séminaire ainsi que du back-office, dressage des tables et buffets, service sur table et buffet, service de séminaires, soirées d’entreprise, mariages, anniversaires, préparation du bar et service du bar, débarrassage de la salle.

01/2021 - 12/2022 — Responsable de salle

Supervision des équipes en salle et en cuisine pendant les services à forte affluence, gestion des plannings, appui au manager, suivi des stocks, respect des procédures, accueil client, résolution des incidents et garantie de la qualité de service.

01/2020 - 12/2021 — Serveur

Service, mise en place de la salle, bar, préparation de boissons chaudes et froides, encaissement.

Atouts

Management d'équipe, Accueil, conseil et service du client, Travail en équipe cuisine, Mémoire visuelle et auditive, Adresse physique et prudence lors du service, Encaissement, Gestion des plannings, Gestion des stocks, Supervision, Intégration des collaborateurs, Mise en place, Service en salle, Tenue d'un bar, Préparation de boissons, Respect des procédures, Accueil client, Dressage de table, Buffet, Gestion de bar, Motivation des équipes, Formation des nouveaux employés, Suivi des performances, Gestion des litiges clients, Organisation, Gestion des commandes fournisseurs, Participation aux inventaires, Back office, Rédaction, Briefing d'équipe, Mixologie

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