**CHEF GERANT H/F**

**Tournant IDF – CDI à pourvoir de suite**

**Votre mission :**

Vous êtes responsable de votre site, vous savez établir de bonnes relations avec vos clients et consommateurs en cherchant en permanence l’amélioration, tout en gérant le processus de production des repas et en assurant une prestation de qualité. Vous encadrez, formez, organisez et coordonnez le travail de votre équipe. Vous êtes en charge des approvisionnements et de la bonne gestion de vos denrées alimentaires. Vous êtes garant de l’atteinte des objectifs budgétaires et assurez la gestion administrative de votre établissement. Vous êtes enfin garant de la mise en œuvre et du respect des processus « Qualité » au sein de votre établissement (HACCP, certification…).

CDI à temps plein à pourvoir de suite – Chef Gérant tournant sur les départements du 75,92, 91, 93 et 94. Salaire annuel 32 500€ brut et prise en charge des frais de déplacements à 100%

**Votre profil :**

De formation spécifique en restauration (CAP/BEP, Bac Pro ou BTS), vous possédez une expérience (5 ans minimum) confirmée en cuisine et en management de la restauration. Disponibilité et rigueur sont des atouts.

Cette offre s’adresse à la fois aux femmes et aux hommes. A compétences égales, un profil TH ou Sénior sera bienvenu.

**Merci de déposer votre candidature de préférence, sur notre site Internet** [**www.dupont-restauration.com**](http://www.dupont-restauration.com) **ou par mail :**