

Responsable opérationnel

AUTRE(S) APPELLATION(S) | **MANAGER, RESPONSABLE DE SERVICE, RESPONSABLE ADJOINT(E), DIRECTEUR(TRICE) ADJOINT(E), ASSISTANT(E) BOUTIQUE**

MOBILITÉ ET PARCOURS

- La polyvalence est un élément essentiel des métiers de la restauration rapide. Ceux-ci sont la plupart du temps imbriqués, ce qui permet des mobilités au sein d'une même entreprise ou même inter entreprises.
- Vous pouvez donc évoluer au sein d'un même métier car il se subdivise souvent en plusieurs niveaux de responsabilité en fonction de la taille et de la structure de l'entreprise. Vos aptitudes personnelles, votre expérience et votre prise d'initiative et de responsabilité, associées aux parcours de formation internes, vous permettront de vous diriger vers le métier de directeur de restaurant dans le cadre de réseau.

ACTIVITÉS

- Votre mission est avant tout une mission d'encadrement et d'animation, dans le cadre des objectifs et consignes fixés par la direction, à laquelle vous reportez directement.
- Ainsi, vous fixez en collaboration avec vos équipes des objectifs à atteindre durant votre période de travail, et répartissez leurs tâches et leurs rôles en fonction des besoins.
- Vous communiquez régulièrement avec les équipes, en donnant toujours figure d'exemple. Vous évaluez ensuite, en collaboration avec les chefs d'équipe, le travail réalisé, le rôle et le comportement de chacun. Au contact des collaborateurs, vous identifiez les besoins en formation.
- Responsable de votre service, vous veillez au respect des procédures, des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et sécurité des personnes.
- Vous recensez également au niveau technique les besoins de maintenance, commandez les produits et le matériel manquant. Enfin vous assurez le contrôle et la gestion des fonds.

COMPÉTENCES

- **Pédagogue, dynamique et autonome**, vous possédez des capacités d'encadrement et de contrôle.
- Vous êtes un **véritable modèle pour vos chefs d'équipe et vos collaborateurs**. Vous devez connaître les techniques de management et avoir des connaissances en gestion, comptabilité et ressources humaines.
- Vous devez connaître et maîtriser l'ensemble des aspects de la production et de la vente ainsi que les normes d'hygiène, de qualité des produits et de sécurité des personnes et des biens.

