

ALT-Directeur Restaurant-53818 Alternant – Cuisinier F/H

Informations générales

Description de l'entité	<p>Elior, filiale d'Elior Group, est n°1 en restauration collective en France. Depuis plus de 25 ans, nous anticipons les évolutions de notre métier, en devançant les attentes et les besoins des enfants, élèves, étudiants, travailleurs, patients et résidents...</p> <p>Rejoignez notre entité dédiée aux marchés de l'enseignement et de la santé. Notre enjeu : ravir les papilles de nos convives en s'adaptant aux besoins alimentaires et nutritionnels de chacun.</p> <p>Dans chacun de nos restaurants, nos équipes sont mobilisées pour satisfaire les besoins des convives en leur proposant des repas équilibrés, adaptés et savoureux.</p> <p>Dans l'univers de l'enseignement, nous accordons dès le plus jeune âge une attention particulière à l'éducation et l'apprentissage au goût. Dans celui de la santé, nous adaptons nos menus aux pathologies de chacun tout en contribuant au maintien et à l'amélioration de la santé à travers des repas équilibrés, savoureux qui viennent en complément d'un parcours de soin.</p> <p>Comme nous, venez exprimer votre passion de la cuisine et du service, et évoluer dans un Groupe qui favorise la réussite par le collectif et le collaboratif.</p>
Secteur d'activité	<p>#LeJobQueJeVeux</p> <p>Restauration Enseignement et Santé</p>

Description du poste

Pays	France
Régions	Occitanie
Départements	HAUTE GARONNE (31)
Ville	TOULOUSE (31)
Filière / Métier	MANAGEMENT OPERATIONNEL - Alternant - Chef gérant
Intitulé du poste	Alternant – Cuisinier F/H
Contrat	Contrat d'apprentissage
Temps de travail	Temps complet
Statut collaborateur	Alternant
Durée du contrat	1 à 2 ans
Environnement du poste	Enseignement et santé

Description de la mission

Rattaché(e) au Directeur de Restaurant, vous assurez la gestion opérationnelle du restaurant/site au

quotidien (gestion administrative, relation commerciale, etc.) en support de votre supérieur hiérarchique.

Vos missions couvrent trois domaines.

Au quotidien :

- Vous participez à la bonne tenue et à l'animation du restaurant/site tout en supervisant et en vous assurant de la qualité du service
- Vous accueillez et renseignez les convives
- Vous êtes responsable des affichages obligatoires et de la bonne organisation du restaurant.

Vous participez au management d'une équipe :

- Vous êtes responsable de la gestion administrative du personnel
- Vous établissez les plannings et vous assurez de la présence des salariés, en les remplaçant s'ils sont absents
- Vous vous assurez du respect des règles d'hygiène et de sécurité et du règlement intérieur

En gestionnaire de qualité :

- Vous êtes responsable de la gestion des stocks et de l'inventaire mensuel, de la saisie des factures et du suivi des frais généraux
- Vous pouvez réaliser les encaissements
- Vous faites un suivi de l'activité, des ventes, et de la production au quotidien.

Profil

En cours de préparation d'un BTS HR / BTS MCO / Licence professionnelle

Doté d'un bon relationnel, vous souhaitez développer les techniques et outils de gestion.

Méthodique et organisé(e), vous disposez d'un très bon esprit de service et du sens du contact.

Avantages

- 13ème mois
- CSE
- Mutuelle

Nombre de couverts 500-1000

Critères candidat

Niveau d'études	BAC
Niveau d'expérience	Moins de 2 ans