



# OFFRE D'EMPLOI

## Assistant Manager Restauration rapide H/F

en CDD saisonnier à temps plein, 3 à 7 mois renouvelables

Poste à pourvoir pour la saison touristique 2015 (28/03 au 01/11)

Au cœur du second pôle touristique normand (650 000 visiteurs/an), à proximité de Paris et de Rouen, *La Capucine Giverny* est une entreprise indépendante qui se démarque par un concept innovant, très qualitatif et inspiré par la nature.

Comprenant un restaurant rapide de qualité « à la française », une boutique d'art et d'artisanat, un salon de thé et une pépinière, nous avons à cœur de satisfaire plus de 80 000 convives chaque saison 7J/7 de 10h à 18h.

Homme ou femme de défi, **vous managez au quotidien une équipe de 5 à 10 saisonniers au sein du *Botanic Café***, restaurant rapide à la française (« fast good »), en pleine expansion dans une zone de chalandise à fort potentiel touristique.

Vous évoluerez dans un cadre stimulant et valorisant auprès d'une importante clientèle locale et internationale à satisfaire et fidéliser.

**Un bon niveau en anglais oral** est requis pour ce poste.

### Missions :

Sous l'autorité du Directeur, votre mission première est de **superviser et coordonner l'activité des équipes de restauration** (équipers polyvalents, serveurs, cuisiniers, ...).

- Vous devez assurer le bien-être, la satisfaction et la fidélisation des clients au sein de l'établissement par votre accueil et votre assistance en français comme en anglais ;

- A la fois **gestionnaire et opérationnel**, vous êtes en charge du, du bon fonctionnement de chacune des zones du restaurant (cuisine, salle, extérieur, vente à emporter) dont vous maîtrisez les différents postes ;

- Vous veillez au respect des procédures et décisions, ainsi qu'à l'application stricte des normes d'hygiène et de sécurité

Vous **managez par l'exemple** et participez ainsi aux tâches de préparation, de production, de nettoyage, de réassort,

d'approvisionnement, d'inventaire, d'encaissement et de service en salle, au comptoir et en VAE avec vos collègues ;

- Vous participez à l'ouverture et/ou à la fermeture de l'établissement, et présent(e) le week-end
- Vous participez au **suivi commercial** de la structure, selon les objectifs définis par la direction.

### Profil recherché :

**EXPERIENCE, RIGUEUR, FIABILITE, SENS DES RESPONSABILITES, CAPACITE D'ADAPTATION, SENS DU SERVICE, BONNE PRESENTATION, EXCELLENT RELATIONNEL, ESPRIT D'EQUIPE** sont des qualités particulièrement valorisées pour ce poste.

### Rémunération et avantages :

**Rémunération motivante selon profil et expérience** : fixe + part variable selon atteinte des objectifs

Avantages : horaires sans coupures, prime de résultat, tickets restau, prime de mobilité

Merci de nous faire parvenir votre candidature (lettre de motivation + CV) par e-mail à

[recrutement@la-capucine.com](mailto:recrutement@la-capucine.com)

ou par courrier à *La Capucine Giverny Recrutement* - 80, rue Claude Monet - 27620 GIVERNY