



OFFRE D'EMPLOI

Responsable d'exploitation H/F

en CDD saisonnier à temps plein
Poste à pourvoir pour la mi-mars 2015

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.

→ www.la-capucine.com

Homme ou femme de défi, garant de l'atteinte des objectifs commerciaux, managériaux et financiers, vous dirigez et managez au quotidien l'exploitation d'un centre de profit multi-activités en pleine expansion dans une zone de chalandise à fort potentiel touristique.

Missions :

- Vous managez et dirigez une équipe de 5 à 16 saisonniers (pôles Restaurant/Cuisine, VAE, Boutique/Salon de thé, Pépinière) : organisation du travail dans le respect de la législation et des règles d'hygiène et de sécurité, plannings, briefs, recrutements et développement des compétences individuelles ;
- Vous vous assurez d'un niveau maximal de satisfaction de nos clients en garantissant un accueil irréprochable et une offre de qualité constante ;
- Vous êtes responsable du suivi administratif et budgétaire des achats, de la masse salariale et de l'optimisation des résultats d'exploitation,
- Vous anticipez les flux d'activité en maîtrisant les coûts
- Vous supervisez et optimisez l'ensemble des processus : de l'achat à la production jusqu'à la vente des produits et le service après-vente,
- Vous participez au service ainsi qu'à l'ouverture et/ou à la fermeture de l'établissement, et présent(e) le week-end
- Vous participez au développement commercial du site, en déclinant sur chacune des unités la stratégie fixée (ventes, annexes, groupes, à emporter, animation, ventes additionnelles et produits dérivés...).

Profil recherché :

Vous avez une expérience confirmée de plusieurs années dans le management d'équipe et la direction d'établissement commercial.

Une expérience du secteur de la restauration commerciale est un atout valorisé.

Doté(e) d'un réel leadership, vous avez une bonne présentation, le relationnel facile, le sens des priorités et du résultat et savez démontrer vos qualités de rigueur et d'organisation

Vous savez faire preuve d'autonomie, d'initiative, de créativité, de dynamisme et de disponibilité.

Vous parlez couramment l'anglais.

Rémunération et avantages :

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

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

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

recrutement@la-capucine.com

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