



Parc d'attractions
La Récré des 3 Curés



La Récré des 3 Curés est aujourd'hui un équipement touristique majeur de Bretagne avec 265 000 visiteurs à l'année.

Afin de renforcer notre équipe de restauration nous recherchons actuellement, **en CDD de 8 mois ou CDI** :

Un responsable de restauration (H/F)

Descriptif et missions :

Vous serez le ou la responsable de restauration du parc. 3 pôles en saison : « L'Expo » (Type food court / Bar lounge – 150 places) + 2 pôles de restauration rapide à emporter. (30 personnes en haute saison)

En collaboration avec la direction : définition de la stratégie et de l'offre, contrôle de la qualité, organisation et suivi des ressources humaines, amélioration et optimisation des points de restauration, implication et suivi de tous les projets liés à l'activité.

Vous assurez l'application de la stratégie choisie tout au long de la saison, de l'achat des marchandises jusqu'au traitement des déchets.

Nous vous proposons des missions variées avec pour objectif d'offrir un accueil et un service de qualité à nos visiteurs.

Administratif :

- Organiser et planifier la saison
- Mise à jour selon les nouvelles normes et réglementations
- Veiller au respect du PMS : Application et garantie des normes HACCP / organiser les auto contrôles sanitaires
- Mise en place des procédures
- Co-élaborer la politique de prix de vente / élaborer les prix de revient

Relation fournisseur :

- Recherche de nouveaux produits
- Négociation des marchés
- S'assurer du suivi de qualité tout au long de la saison selon le cahier des charges

Gestion du stock :

- Vous devrez garantir la disponibilité des produits en organisant les flux amont et/ou aval pour l'ensemble des points de restauration.
- Contrôle des livraisons fournisseurs, suivi des commandes / livraisons
- Participer aux inventaires

Manager :

- Participer aux opérations de recrutement / détecter et faire évoluer les talents
- Superviser les RH selon les besoins par rapport à la fréquentation
- Etre le relais entre les équipes et la direction : reporting
- Organiser, animer et contrôler le travail de l'équipe
- Rédiger de la documentation et s'assurer de l'application des procédures

Qualités requises :

- Sens de l'organisation et de la négociation
- Fort Leadership

Votre profil :

- Vous êtes titulaire d'un Bac, BTS ou Licence pro en Cuisine / Hôtellerie-Restauration
- Vous disposez d'une solide expérience à votre poste, en restauration collective ou de chaîne notamment.
- Vous êtes un bon manager et acceptez la polyvalence.
- Vous avez le sens de l'autonomie et appréciez le travail collaboratif pour mener les équipes.
- Vous maîtrisez les outils informatiques.
- Vous faites preuve de curiosité, de rigueur, d'un vif esprit d'analyse, d'ouverture d'esprit et d'initiative.

Travail en journée essentiellement, week-ends et jours fériés.

Service du soir : durant les vacances d'été ainsi que les samedis et veilles de jours fériés d'Avril à septembre et aux vacances de la Toussaint.

Horaires variables suivant les périodes de la saison

Rémunération suivant expérience

Candidature : **CV avec photo + lettre de motivation** à :

ronan.boulch@larecre.fr

Contact : 02 98 07 95 59