



REPERE SAUVAGE RECHERCHE SON/SA DIRECTEUR/TRICE DU RESTAURANT « Le Manoir de la Forêt »

ET SI VOTRE INSTINCT VOUS MENAIT CHEZ REPÈRE SAUVAGE ?

Repère Sauvage revisite les codes du séjour haut de gamme à la campagne pour proposer un lieu ancré dans son territoire, ouvert aux petits et aux grands, joyeux et en mouvement. Plus qu'un hôtel restaurant, c'est un domaine de curiosités de 42 hectares au cœur du Loir-et-Cher, dans lequel chaque séjour est jalonné d'expériences pensées comme des rencontres. Des rencontres humaines, mais aussi sensorielles, intellectuelles, organiques... plurielles !

Son restaurant bistronomique « Le Manoir de la Forêt », a pour vocation d'offrir aux clients de l'hôtel, mais également aux locaux, des produits régionaux et de saison.

UNE MISSION AU SERVICE D'UNE EXPÉRIENCE BISTRONOMIQUE RÉUSSIE

Être directeur ou directrice de restaurant chez nous, c'est animer tous les projets en lien avec la restauration sur le domaine et être responsable de la qualité des prestations de services à la clientèle. Le tout en étant garant de l'image, de l'ambiance et des équipes dans cet établissement de 60 couverts l'hiver et 100 l'été. Mais plus encore, c'est participer à faire vivre à nos convives une expérience inoubliable où chacun de leurs repas est jalonné par ce petit quelque chose en plus qui fait toute la différence.

Au quotidien, vous êtes le ou la chef.fe d'orchestre de la partie restauration ;

- Vous optimisez la gestion des services et la qualité des prestations en fonction des prévisions d'activité et des réservations
- Avec le chef de cuisine, vous participez à l'élaboration des menus...
- Vous prenez part à la mise à jour et à l'application des fiches techniques
- Vous avez en charge la bonne gestion des inventaires
- Vous définissez le budget annuel du service
- Vous êtes garant des procédures en matière d'encaissement, de gestion et de contrôle
- Vous gérez les effectifs
- Vous supervisez les dépenses, les achats et les tarifs (ratios coût de production / coût de revient), ainsi que la bonne gestion des stocks
- Vous êtes en lien permanent avec les directrices du domaine « Repère Sauvage » afin de toujours proposer une offre en adéquation avec le projet

Vous prenez soin de chaque client en :

- Veillant à leur satisfaction
- Assurant le suivi des commentaires et des réclamations
- Entretien un relationnel chaleureux et professionnel, en phase avec nos valeurs

VOUS ENCADREZ LES ÉQUIPES EN :

- Les manageant, formant et motivant dans un climat de travail sain et positif
- Élaborant et/ou contrôlant les plannings de travail de la salle en cohérence avec la prévision des activités
- Participant aux recrutements et organisant l'accueil et l'intégration des nouveaux collaborateurs

Vous développez les ventes de l'établissement en :

- Fixant à votre équipe les objectifs à réaliser au quotidien
- Travaillant main dans la main avec le service commercial pour assurer une prestation de qualité à tous nos clients
- Étant sur le terrain avec vos équipes, présent durant le service

Le tout en étant garant de l'hygiène, de l'état du matériel, de la sécurité des personnes et du respect de l'environnement.

ORCHESTRER LA VIE D'UN RESTAURANT BISTRONOMIQUE, EST DANS VOTRE NATURE ?

Alors vous avez les qualités clés que nous souhaitons retrouver chez notre futur.e directeur ou directrice de restaurant.

Mais en plus de rechercher quelqu'un qui a une expérience avérée à ce poste, un sens du leadership, de l'organisation, un excellent contact, un vrai esprit d'équipe et d'initiative, nous souhaitons recruter une personne qui possède des connaissances en :

- Œnologie
- Stratégie commerciale
- Gestion client
- Normes sanitaires et d'hygiène



ENFIN, IL NE VOUS RESTE PLUS QU'À PARTAGER NOS 4 VALEURS QUI NOUS TIENNENT TANT À CŒUR. AUTREMENT DIT :

- **La joie** : nous vivons chaque jour avec le regard qui pétille, le sourire aux lèvres et un entrain communicatif.
- **La curiosité** : nous posons un regard différent sur le monde. Toujours à l'affût de ce qui pourrait nous étonner, nous intéresser ou nous faire vibrer.
- **L'authenticité** : nous sommes vrais et ceux qui nous côtoient le sentent. Notamment nos hôtes, que nous aimons inviter à lâcher prise.
- **Le romantisme** : contemplatifs, et sensibles à la beauté de la nature, comme aux plaisirs simples, nous aimons donner vie à nos plus folles utopies.

Type de contrat : CDI Cadre

Salaires : À partir de 2800 € Brut / mois + primes sur objectifs

Développement de compétences : formation personnalisée en continue via des outils ludiques et pédagogiques

ENVIE DE PLONGER DANS L'EXPÉRIENCE REPÈRE SAUVAGE ?
POSTULEZ DÈS MAINTENANT À : RECRUTEMENT@REPERE-SAUVAGE.COM

