



Collaborateur polyvalent (h/f/x) restauration rapide

La résistance au stress, le dynamisme et la capacité d'accueillir convenablement les clients sont plus importants qu'une expérience professionnelle.

Profil :

- Motivés(es),
- flexibles,
- disponibles,
- rigoureux (ses),
- dynamiques,
- ambitieux(ses),
- souriant(es),
- esprit équipe.

Disposés travailler les soirs jusqu'à 2h du matin (et la nuit également pour les restaurants de Bourse et Ixelles ainsi que les week-ends et jours fériés).

Avantages du poste :

- CDD 6 mois à $\frac{3}{4}$ temps et à temps partiel avec horaire variable (proposition d'un CDI par la suite).
- FPIE (Formation Professionnelle individuelle en entreprise) 2 mois



Managers (H/F/X)

À la fois opérationnel, gestionnaire et coordinateur, bras droit du directeur sur le terrain, le manager a la responsabilité du bon fonctionnement du restaurant. Attentif, ouvert, il a un sens aigu des attentes des clients et un esprit d'équipe développé. En tant qu'ambassadeur de la marque il veille au bon déroulement du service et à la satisfaction du client.

Rôle :

En fonction de la taille du restaurant, gère une équipe de 15 à 30 personnes.

- Organise le planning en fonction des disponibilités de mes équipes et des besoins du restaurant.
- gère les stocks et les inventaires.
- garant du respect de la sécurité alimentaire, des biens et des personnes.
- Aide l'équipe à se développer et avoir confiance en elle.

Profil :

Avoir si possible une première expérience dans la restauration ou management

- savoir fédérer un groupe et le motiver.
- Être autonome et savoir s'adapter à toutes les situations.
- Aimer relever les challenges, atteindre et dépasser les objectifs.
- Aider à faire grandir l'équipe et de l'accompagner vers des objectifs communs.
- Partager les valeurs de l'enseigne

Avantages du poste :

- CDD 6 mois puis C.D.I. après un FPIE (Formation Professionnelle Individuelle en Entreprise) de 6 mois