



Avis de Recrutement

Description du Poste : Gérant Associé

Lieu de Travail : Restaurant Al Fantasia

Associé Gérant du Restaurant

Cette personne est associée dans ce restaurant en tant que Gérant Associé, il est responsable de la Gestion globale administrative et restauration dont la spécialité est Marocaine et/ou Internationale en assurant une efficacité dans la gestion de son équipe avec une attention particulière au niveau du suivi administratif et l'implication dans la production culinaire avec une attention particulière sur l'hygiène et de la propreté de l'environnement de travail

Niveau d'études / Qualifications requises :

- . BTS ou Diplôme dans la spécialité en tant que Manager
- . Spécialisé dans la restauration Marocaine et internationale
- . Bonne connaissance avec une longue expérience dans le domaine de la restauration

Responsabilités Principales :

- . Assurer la Gestion du Restaurant
- . Superviser la production culinaire Marocaine et/ou Internationale
- . Gérer les équipes du service de la cuisine et de l'approvisionnement
- . Superviser la maintenance des équipements mis à disposition
- . Approuver tout investissement et/ou achat de nouvel équipement
- . Respecter rigoureusement les normes de sécurité et les réglementations locales
- . Maintenir une hygiène et une propreté irréprochable dans les lieux de travail
- . Organiser des réunions régulières avec les équipes ainsi qu'avec les responsables
- . Partager toutes info avec ses collaborateurs afin d'assurer l'excellence du service
- . Tenir des rapports réguliers avec les responsables et la Direction

Exigence du Poste :

- . Bonne aptitude à gérer les ressources humaines et travailler en équipe
- . 3 à 5 ans d'expérience dans le domaine de la restauration Marocaine
- . Capacité à travailler de manière autonome et à résoudre les problèmes sur le terrain
- . Maîtrise des outils et des techniques de maintenance des équipements
- . Connaissance approfondie des normes de sécurité et de l'hygiène dans le domaine