

FICHE DE POSTE

MANAGER / RESPONSABLE DE BRASSERIE



Intéressé(e) ?

Envoyez votre CV et lettre de motivation à
contact@dantoncoeur-formation.fr

À propos du poste

- Contrat : CDI
- Horaires variables, travail en soirée, week-ends et jours fériés
- Salaire selon expérience + primes éventuelles
- Pourboires partagés selon politique de l'établissement

Vos missions

- Superviser l'ensemble des activités de la brasserie (salle, bar, terrasse).
- Encadrer, former et accompagner l'équipe (serveurs, commis, barman, etc.).
- Organiser les plannings et assurer la gestion des remplacements.
- Garantir un accueil client irréprochable et résoudre les litiges si besoin.
- Contrôler la qualité du service et la satisfaction clientèle.
- Gérer les stocks, les commandes fournisseurs et les inventaires.
- Suivre les indicateurs de performance : CA, ratios, rentabilité.
- Participer à la stratégie commerciale et aux actions de promotion.
- Assurer le respect des normes d'hygiène, de sécurité et des procédures internes.
- Veiller au bon entretien du matériel, de la salle et des espaces communs.

Profil recherché

- Expérience confirmée en management dans la restauration (2 à 5 ans).
- Connaissance du fonctionnement d'une brasserie traditionnelle.
- Très bonne communication et sens commercial.
- Capacité à gérer plusieurs tâches simultanément.
- Personne en situation de handicap acceptée (poste ouvert aux aménagements possibles).

Objectifs du poste

- Assurer un service fluide et efficace au quotidien.
- Optimiser la satisfaction et la fidélisation de la clientèle.
- Contribuer au développement commercial et à la rentabilité de la brasserie.
- Encadrer et motiver l'équipe pour maintenir une dynamique positive.