



FURAHAA Restauration est un restaurant de type rapide.

Solidaire et éthique, il propose des **plats de type fast-food**
à base d'ingrédients 100% végan

Start-up en pleine croissance, venez nous rejoindre pour contribuer à la protection durable de notre environnement. Soucieux des enjeux d'égalité professionnelle, FURAHAA Restauration encourage la diversité de l'insertion des personnes sourdes au sein de la société.

FURAHAA Restauration recherche un manager en restauration rapide (H/F)

En tant que manager en restauration rapide, vous êtes chargé(e)s, sous la responsabilité du Directeur de restaurant, de réaliser les missions suivantes :

1 - Superviser et coordonner l'activité de l'équipe :

- participer à la gestion du planning hebdomadaire avec le chef d'équipe
- former aux salariés les procédures de travail (livraison, cuisine et caisse)
- préparer le briefing hebdomadaire
- prévenir et gérer les conflits
- contrôler l'exécution des tâches de travail
- informer les retards et les absences au service des RH

2 - Contrôler la qualité de la préparation culinaire :

- contrôler, organiser et participer à l'élaboration des préparations culinaires en assurant la finition et la préparation
- réaliser les recettes pour l'élaboration des plats
- participer à l'élaboration des menus en apportant des conseils en matière de l'allergène et d'hygiène
- mettre en place, appliquer et faire appliquer la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

3 - Assurer et contrôler l'approvisionnement des produits :

- prévoir les approvisionnements et gérer la rotation des stocks (DLC)
- préparer les commandes selon les besoins et le budget
- réceptionner les produits et contrôler leur réception ainsi que leur conformité
- assurer l'inventaire et le suivi des stocks
- gérer la relation avec les fournisseurs et les transporteurs

4 - Assurer et la maintenance de l'hygiène et des locaux :

- contrôler l'état des locaux et des matériels
- appliquer et faire appliquer les procédures d'entretien
- vérifier le bon fonctionnement du matériel et contrôler son entretien



5 - Assurer la gestion de vente :

- réaliser le comptage de caisse
- suivre l'évolution du CA et proposer les solutions
- utiliser les outils digitaux de la restauration
- participer à la gestion de livraison à l'aide de la plateforme de livraison (Uber, JustEat, Deliveroo..)
- collaborer avec le service de communication pour la promotion des produits et de la marque.
- gérer les réclamations de la clientèle

Étant organisé et dynamique, vous avez le goût de challenge et êtes doté(e) d'un bon relationnel et de leadership.

Vous savez faire preuve d'esprit d'équipe et de réactivité face à l'affluence irrégulière de la clientèle et aux imprévus. Vous savez manager l'équipe et gérer également les conflits.

Vous connaissez les règles de gestion des stocks ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP).

Vous avez un minimum de deux/trois ans d'expérience dans le management d'équipe en restauration rapide.

Poste à pourvoir en CDI à temps plein disponible dès Octobre 2023 avec le salaire minimum de 2550 euros brut. Le lieu de travail est au cœur de Paris. Horaires variables et travail les fins de semaine, les jours fériés et les nuits

Poste ouvert à tout type de candidat.es, y compris les personnes en situation de handicap.

Intéressé(e) ? Venez nous rejoindre dans une start-up éthique, dynamique et qui a du sens.

Envoyez votre C.V et votre lettre de motivation à l'adresse suivante :
hello@furaha.com