

ROCHER MISTRAL



Intitulé du poste : **Responsable de la restauration**

Localisation Poste basé à LA BARBEN (13)

Temps de travail : Contrat à Durée Indéterminée

- **Description de l'entreprise**

Le Rocher Mistral est un parc environnemental, culturel et naturel provençal situé sur le domaine du château de La Barben à l'Est de Salon de Provence et au Nord d'Aix en Provence dont l'ouverture au public est prévue au printemps 2021. Il offrira aux visiteurs de tous âges et de tous horizons une expérience inédite et complète à la rencontre de la Provence autour de quatre axes majeurs :

- La protection du patrimoine architectural et artistique
- Le spectacle vivant et la transmission culturelle
- La préservation de l'environnement et le développement agricole
- La valorisation et le soutien de l'artisanat régional

Le projet prévoit ainsi la restauration du château, l'aménagement d'espaces d'animation et de spectacles vivants, la reconstitution d'un cœur de village provençal qui proposera une expérience immersive, pédagogique et marchande, le développement d'une offre de restauration diversifiée (bistro de 150 couverts/service, restauration rapide de 500 couverts/jour et plusieurs points de type food-trucks). Le projet prévoit également plusieurs actions en faveur de la biodiversité : plantation d'arbres fruitiers, implantation de troupeaux ovins et caprins, installations de ruches, études et actions de préservation de la faune et la flore dans le domaine.

- **Description du Poste**

Au sein de la société du Rocher Mistral, sous l'autorité du Directeur Général, le responsable de la restauration dirigera, coordonnera et supervisera toutes les activités des offres de restauration du parc. Il aura notamment à sa charge :

- L'accompagnement à la fin de la conception des espaces de restauration et aux travaux de leur mise en œuvre,
- L'établissement d'un écosystème de partenaires fournisseurs/producteurs locaux,
- La gestion des achats de matériels / denrées / consommables, l'organisation des commandes et enregistrement des factures,
- La gestion financière : business plan, développement du CA, suivi des ratios, de la facturation, gestion des stocks, inventaires, budget, gestion de caisse....,
- Le management des équipes : recrutement et formation des collaborateurs, élaboration des plannings et gestion de la répartition des tâches des équipes cuisine et restaurant sous sa responsabilité (en salle : chefs de salle, chefs de rang, commis de salle/runner ; en cuisine : chef de cuisine, second/chef de partie, commis de cuisine, plongeur, ...),
- L'élaboration et la proposition des menus et des tarifs en lien avec le chef,
- Le suivi de la maintenance des équipements, l'organisation de l'entretien et contrôle de la propreté des espaces dans le respect et l'application des normes d'hygiène et de sécurité,
- Le suivi de la qualité des produits et des préparations servies,
- L'organisation de la mise en place de la salle, l'ouverture et la fermeture du restaurant et des caisses, et la participation au service en salle (prise de commande, service, encaissement, ...)
- L'accueil et la gestion de la satisfaction des clients.

- **Compétences et aptitudes professionnelles**

- Goût et bonne connaissance de la cuisine et du terroir provençal idéalement (y compris son écosystème),
- Bonne maîtrise des logiciels informatiques et des outils bureautiques,
- Très bonne connaissance des principes fondamentaux de gestion financière, comptable et administrative, et du yield management,
- Maîtrise des règles du système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) et des normes d'exploitation d'établissements de restauration,
- Bonne maîtrise de langues étrangères (anglais à minima),
- Excellent commercial et bon marketeur,
- Très bonne maîtrise des techniques de recrutement, de gestion RH, et excellent manager : capacité à impulser une dynamique, à stimuler et à responsabiliser les équipes,
- Bon sens de la communication et excellent relationnel,
- Capacité d'adaptation et autonomie,
- Capacité à gérer une charge de travail relativement importante, grande disponibilité, en raison des horaires propres à l'activité (parc et restaurants ouverts les we, jours fériés, vacances scolaires, soirs),
- Dynamisme et enthousiasme,
- Intérêt pour le monde du spectacle/culture.

- **Profil**

Issu d'une formation Bac et Bac + 2 de type BTS hôtellerie-restauration, vous bénéficiez notamment d'une expérience de terrain significative (plusieurs années) similaire ou dans des postes de niveau inférieur, tel que maître d'hôtel et responsable de salle.

Vous avez un goût prononcé pour le défi et l'entrepreneuriat.

Début souhaité : dès que possible

Candidature à envoyer : recrutement@rochermistral.com