

# FRANCE MINIATURE RECRUTE

## MANAGER RESTAURATION H/F

**CDD saisonnier à temps plein – du 23 mars au 30 septembre 2026**

Sous la responsabilité directe du Responsable Restauration et de son Adjoint, vous animez et assurez le suivi des 3 points de restauration en termes de gestion, d'exploitation et de management.

Vous êtes le référent du service restauration pendant les repos du Responsable et son Adjoint.

### DESCRIPTIF DES MISSIONS

<b>MANAGEMENT DES ÉQUIPES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manager au quotidien les équipes du service restauration afin de garantir la qualité de l'accueil et des prestations proposées aux visiteurs.</li> </ul>
<b>HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantir et faire respecter les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire.</li> </ul>
<b>GESTION DES CAISSES ET DES FLUX FINANCIERS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler la bonne utilisation des caisses et le respect des procédures liées aux flux financiers.</li> </ul>
<b>GESTION DES STOCKS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurer la gestion des stocks et le suivi des approvisionnements.</li> </ul>

### VOTRE PROFIL

#### COMPÉTENCES

- Le sens du service et des responsabilités
- Une aisance relationnelle
- Une bonne présentation
- Réactif(ve) et organisé(e)
- A la recherche d'un poste opérationnel et dynamique

#### APTITUDES

Vous maîtrisez :

- Management et coordination des activités d'une équipe,
- réalisation de plannings,
- organisation et accueil en salle,
- encaissement,
- bonne pratique de la gestion des stocks et des commandes

#### EXPÉRIENCE

- CAP/BEP en hôtellerie et restauration complété par une expérience professionnelle en services hôteliers.
- BAC (professionnel, technologique...) ou BTS en hôtellerie restauration.
- 1ère expérience sur une fonction similaire (6mois à 1an)

### INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Lieu de travail : Elancourt (78)

Disponible les week-ends et jours fériés

Salaire à négocier selon profil (indemnités kilométriques, intéressement, avantages en nature nourriture) ;

Pas de service le soir

Nous garantissons l'égalité de traitement et la non-discrimination lors du recrutement. Nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap, avec aménagements possibles si nécessaire.

**Veuillez adresser votre candidature par mail à : [recrutement@franceminiature.com](mailto:recrutement@franceminiature.com)**