

Description du poste de Directeur (trice) d'Un Monde Gourmand

(à pourvoir dès que possible et impérativement le 1^{er} septembre 2024)

Nous recherchons un(e) directeur (trice) d'un restaurant /traiteur pour gérer l'établissement associatif Un Monde Gourmand.

Le (la) candidat(e) choisi(e) devra pouvoir prévoir, planifier et gérer tous les aspects de la production (restaurant/traiteur), le personnel, les finances et la communication de l'établissement.

L'objectif est d'augmenter les ventes et les recettes grâce à la satisfaction des clients et à l'engagement du personnel tout en assurant l'accompagnement et la formation des employés en contrat d'insertion.

Présentation d'Un Monde Gourmand

« Un Monde Gourmand », association loi 1901, située dans le centre de Paris, a une activité de restauration/traiteur.

Conformément à sa vocation et à son statut d'Entreprise d'Insertion, UMG a pour mission d'offrir à des personnes privées de l'emploi et connaissant des difficultés sociales et professionnelles, une perspective d'intégration au monde du travail dans le secteur de la restauration/traiteur, avec un accompagnement personnalisé sur toute la durée du contrat de travail (2ans).

Un Monde Gourmand, actuellement composée de 5 personnes en CDI et 7 personnes en CDDI, est placée sous l'autorité d'un(e) Directeur (trice) qui rend compte au Conseil d'Administration.

Le CA mensuel est de 15 à 20 000 € pour la restauration et de 20 à 40 000 € pour l'activité traiteur.

Missions et Responsabilités

Les missions s'exercent en communiquant régulièrement avec les administrateurs actifs au sein de l'Association et lors des réunions du Conseil d'Administration

- ❖ **Ressources Humaines** : Gestion du personnel (animation, formation, paie, ...), recrutement de personnel en lien étroit avec la Conseillère d'Insertion Professionnelle (contrat de travail, entretien, suivi, gestion des règles de santé et sécurité)

- ❖ **Commercial** : Relation clientèle, présentation de la structure, prospection de nouveaux clients, établissements des devis et factures, suivi des règlements
- ❖ **Exploitation** : Planification et contrôle avec le chef de cuisine : de la cuisine, des livraisons traiteur, de la disponibilité du personnel sur les évènements, du matériel
- ❖ **Administratif et Comptabilité** : traitement du courrier et des mails, gestion des dossiers de demandes de subventions, relations avec les partenaires (DRIEETS, Mairie de Paris, ...), gestion des fournisseurs, préparation des documents pour le comptable, rapport mensuel sur le chiffre d'affaires et son évolution
- ❖ **Communication** : capacité à utiliser tous les outils de communication (Instagram, Facebook, site internet...) pour présenter la structure, les offres, les services et ainsi développer la relation client.

Exigences

- ❖ Expérience avérée en gestion de la restauration et particulièrement dans l'activité traiteur,
- ❖ Compréhension du métier pour adapter les prestations aux besoins dans le respect des règles et du budget
- ❖ Capacité à repérer et résoudre efficacement les problèmes
- ❖ Aptitude à communiquer et à diriger les équipes (salariés permanents et en insertion), et à déléguer certaines tâches
- ❖ Connaissance des dernières tendances et bonnes pratiques en matière de restauration
- ❖ Capacité à atteindre les objectifs financiers
- ❖ Sens de l'écoute et ouverture aux autres et à des problématiques humaines diverses, notamment à l'attention de l'équipe en insertion

Salaire

Le salaire brut proposé est entre 4000 € et 4300 € brut mensuel selon l'expérience.

Les candidatures seront à adresser aux adresses mails suivantes :

claudinedagnet@orange.fr et **traiteur@mondegourmand.com**