

CUISINE LAB

CUISINE LAB DESCRIPTION DE POSTE DIRECTEUR-TRICE DE RESTAURANT / COORDINATEUR-TRICE F&B

APERÇU DE L'OFFRE

TAUX HORAIRE	TYPE DE CONTRAT
100%	CDI
DÉBUT DU CONTRAT	EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE REQUISE
Octobre 2023	10 années

NOUS RECHERCHONS

Cuisine Lab, une association à but non lucratif basée à Genève, cherche à recruter un-e directeur-trice de restaurant / coordinateur-trice F&B qui puisse assurer le développement stratégique et la bonne opération du restaurant et du service traiteur Cuisine Lab, tout en participant à la formation des bénéficiaires et à l'intégration des personnes issues de l'asile dans l'équipe. Nous recherchons un individu dynamique capable de mener de façon efficace le volet F&B de l'organisation vers une croissance durable et les objectifs définis.

A PROPOS DE CUISINE LAB

Cuisine Lab est une association genevoise née en novembre 2016 qui œuvre à l'intégration socio-économique des réfugiés du canton. Nos priorités sont l'intégration des personnes issues de l'asile, le respect de l'environnement et la promotion de la gastronomie sociale.

NOTRE VISION

Nous aspirons à une société dans laquelle les personnes issues de l'asile peuvent reconstruire leur vie avec dignité et en paix grâce à un travail décent et une inclusion socio-économique.

NOTRE MISSION

Créer des solutions locales pour l'inclusion socio-économique à travers une gastronomie durable.

NOS VALEURS

- Honnêteté
- Ouverture d'esprit
- Bienveillance
- Créativité
- Positivité
- Professionnalisme

CUISINE LAB

PROFIL RECHERCHÉ

- Expérience professionnelle minimale de 10 ans dans l'industrie.
- Capacité à développer et mettre en œuvre une vision stratégique.
- Dispose d'une patente préférablement.
- Expérience notable dans la gestion de budgets.
- Très bonne capacité organisationnelle et managériale
- Dispose d'un certificat de formateur d'apprentis ou être en capacité de l'obtenir.
- Expérience avec des apprentis et vocation pour la formation.
- Expérience dans le planning / exécution des événements / service traiteur.
- Expérience dans le développement et la mise en œuvre de procédures.
- Expérience pertinente de travail avec une équipe diverse multiculturelle.
- Bonne connaissance des principaux acteurs de la restauration locale.
- Maîtrise professionnelle du français et de l'anglais, d'autres langues sont un plus.
- Suisse ou disposant d'un permis de travail valable.

CE QUE NOUS OFFRONS

- Salaire brut mensuel : 6'750 CHF x 13 Brut
- Repas : un repas par jour offert aux employés du restaurant Cuisine Lab.
- Temps de travail : horaires sans coupure.
- L'opportunité de participer à un projet social innovant.
- Un environnement de travail multiculturel et pluridisciplinaire.

TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

COORDINATION F&B

- Contribuer activement à la définition et à l'exécution de la vision stratégique du volet F&B.
- Coordonner efficacement les activités du service traiteur et du restaurant.
- Faire part au comité de l'association des avancées en termes d'opération et de la situation budgétaire de façon régulière.

GESTION DU RESTAURANT

- Recruter et gérer l'équipe en salle en collaboration avec le chef du restaurant de Cuisine Lab.
- Gestion du budget et optimisation des tâches administratives relatives au restaurant.
- Être force de proposition quant au développement de l'activité commerciale et sociale du restaurant Cuisine Lab.
- Participer aux réunions stratégiques et atteindre les objectifs commerciaux et sociaux décidés.
- Être proactif dans le choix des fournisseurs et des partenaires en adéquation avec les objectifs de durabilité environnementale, sociale et commerciale de Cuisine Lab.
- Elaborer et garantir la mise en œuvre des procédures opérationnelles.
- Avoir une compréhension et une connaissance approfondies de tous les aliments et boissons du menu et la capacité de recommander des combinaisons d'aliments et de boissons et des alternatives de vente incitatives.
- S'assurer que le lieu de travail et la zone environnante sont maintenus propres, en bonne condition et organisés en tout temps.
- Traiter les réservations et demandes des clients de manière courtoise et efficace.
- Entretien du matériel d'exploitation et appliquer les standards de durabilité.
- Offrir un service courtois, professionnel et efficace en tout temps, selon les standards

CUISINE LAB

de Cuisine Lab.

- Assurer un suivi auprès de la clientèle et traiter les plaintes et recommandations de façon systématiques.
- Superviser la réalisation de l'inventaire des équipements et du matériel.
- Exécuter tout autre tâche raisonnable nécessaire au bon fonctionnement du restaurant.

FORMATION DES BÉNÉFICIAIRES

- Développer et appliquer le programme de formation du personnel de salle de Cuisine Lab.
- Mettre en œuvre des ateliers de formation en collaboration avec l'ensemble du personnel.
- Participer au recrutement des bénéficiaires en salle avec la direction.
- Garantir un suivi des étudiants tout au long de leur formation et participer à leur évaluation finale.
- Documenter et communiquer l'évolution des étudiants et participer à leur encadrement.
- Créer un espace d'apprentissage sûr et approprié pour les étudiants victimes de traumatismes, de barrières linguistiques ou d'autres obstacles à l'apprentissage.

SAVOIR-ÊTRE

- Incarner la vision et la mission de l'association Cuisine Lab.
- Se présenter ponctuellement au travail et faire preuve d'exemplarité.
- Entretenir des relations courtoises et professionnelles avec ses collègues de travail.
- Contribuer à l'application de la CCNT au sein du restaurant.
- Signaler tout élément jugé contraire à la loi, à l'éthique ou à la mission de Cuisine Lab.

Cette description de poste est une base de discussion et peut être adaptée en fonction des besoins évolutifs de Cuisine Lab ou du profil de la personne sélectionnée.

Merci d'envoyer votre CV à recruitment@cuisinelab.ch.