



Manager de service

POUTINEBROS, première pouterie de France !

Tu connais-tu la poutine ? Des frites maison, notre sauce brune inimitable et le véritable fromage en grains...

Créé en 2014 par deux frères rennais, l'enseigne POUTINEBROS sert d'authentiques poutines québécoises et des burgers premium.

Ta JOB : Être responsable opérationnel du restaurant pendant toute la durée de ton service.

- Tu t'appuieras sur ton équipe d'employés polyvalents, que tu formeras, superviseras et motiveras en animant les briefings de début et fin de service
- Tu seras garant du respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Tu veilleras à la qualité des produits et prendras à cœur la satisfaction de nos clients.
- Tu assureras l'ouverture ou la fermeture du restaurant en journée continue (2 jours / 3 jours)
- Tu passeras les commandes fournisseurs, les réceptionneras et les contrôleras

Rejoins-nous vite dans une ambiance chaleureuse et organisée !