



Directeur de restauration rapide H/F

PIZZA HUT EXPRESS MARSEILLE PRADO (13008)

Entreprise : PIZZA HUT EXPRESS (FULL PLATE PRADO), 41 boulevard Michelet, 13008 Marseille

Pizza Hut Express Marseille Prado est un restaurant de restauration rapide qui a ouvert ses portes le 4 septembre 2026. Pour accompagner le développement de ce nouveau restaurant, nous recherchons actuellement un **Directeur de restaurant H/F**. Notre ambition : un restaurant bien tenu, un service rapide et souriant, et une équipe qui a envie de progresser.

Missions : En tant que Directeur(trice), vous êtes le leader du restaurant. Vous êtes responsable de sa gestion au quotidien, de la supervision des opérations et d'une expérience client irréprochable :

- Superviser l'ensemble des opérations quotidiennes du restaurant et veiller à leur fluidité.
- Recruter, encadrer et motiver l'équipe (managers et équipiers), organiser les plannings.
- Former et évaluer le personnel pour garantir un service de qualité et une bonne ambiance.
- Organiser la production en maintenant un haut niveau de qualité et de présentation des produits.
- Gérer la caisse, suivre les ventes et contrôler les flux financiers.
- Gérer les stocks, les commandes et les approvisionnements.
- Faire respecter les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et les standards de la marque.
- Suivre les résultats du restaurant et proposer des actions pour développer le chiffre d'affaires.

Profil recherché

Nous recherchons avant tout un(e) leader de terrain, passionné(e) par la restauration rapide :

- Vous avez une expérience significative dans la gestion d'un restaurant, idéalement en restauration rapide.
- Vous savez encadrer, motiver et faire grandir une équipe.
- Vous maîtrisez la gestion d'une cuisine et les règles de sécurité alimentaire.
- Vous êtes à l'aise avec la gestion financière : tenue de caisse, suivi des ventes.
- Vous êtes organisé(e), rigoureux(se) et savez garder votre calme sous pression.
- Une expérience d'assistant(e) manager ou d'adjoint(e) en restauration est un vrai plus.

Le sens du service, le leadership et l'envie de faire grandir un restaurant feront la différence !

Conditions de travail :

CDI, statut cadre, temps plein, en présentiel au restaurant.

Rémunération : 38 000 € par an. Horaires de restauration (soirs et week-ends selon planning).

Vous serez épaulé(e) par un(e) adjoint(e) et accompagné(e) par la direction des opérations du groupe.

Prêt(e) à prendre les commandes de notre restaurant du Prado ? Rejoignez-nous !

Candidature par mail à recrutement@fullplate.group (+ chaut@mdemarseille.fr en copie)

Nous avons hâte de vous rencontrer !