

Situé au pied de la Cité Modèle, « Hazewee à Laeken » est un restaurant de formation développant une double vocation :

- permettre l'insertion professionnelle d'une dizaine de jeunes adultes par l'apprentissage pratique des métiers de commis de salle et de cuisine ;
- animer un lieu de convivialité au sein d'un restaurant alliant cuisine de qualité et prix démocratique.

Le restaurant est reconnu comme initiative d'économie sociale par la Région de Bruxelles-Capitale et dispose de 13 travailleurs dont une dizaine en insertion professionnelle.

Le restaurant recherche un(e) gestionnaire (h/f) à temps-plein.

PROFIL :

Sous l'autorité directe de l'administrateur délégué, vous êtes doté d'un réel sens de l'organisation, rigoureux dans votre travail et savez faire preuve de flexibilité.

Vous gérez les priorités avec réactivité et êtes résistant au stress.

Vous disposez d'un réel intérêt pour le management d'une équipe qui fait de la diversité sa richesse.

Vous voulez vous investir dans une entreprise de taille humaine et vous offrant autonomie et responsabilité.

Vous souhaitez développer un projet fondé sur l'apprentissage des métiers de la restauration.

Pour vous, il est toujours possible d'améliorer la satisfaction du client.

FONCTION :

Vous aurez pour tâches principales :

- le management général du projet et la supervision quotidienne des encadrants techniques ;
- la gestion administrative et financière de l'association ;
- la gestion des ressources humaines de l'association ;
- l'évaluation, l'actualisation et la supervision des processus de production ;
- le développement économique du restaurant ;
- la recherche de nouveaux débouchés et de financements alternatifs ;
- le suivi des partenariats, des agréments, des autorisations économiques et des relations avec les pouvoirs subsidiaires ;
- la valorisation à l'image de l'association auprès des partenaires et clients ;
- le reporting à l'administrateur délégué, au conseil d'administration et à l'assemblée générale ;
- l'exécution des directives transmises par l'administrateur délégué ou le conseil d'administration.

Vous êtes garant du respect de la législation générale et spécifique aux activités menées.

COMPETENCES :

Capacité de développer et de porter un projet alliant performance économique et finalité sociale ;
Leadership d'équipe ;
Maîtrise éprouvée en gestion administrative, financière et des ressources humaines ;
Grandes capacités de communication tant orales qu'écrites ;

Diplôme de l'enseignement supérieur à orientation économique ou sociale et/ou toute expérience probante dans une fonction similaire, en gestion d'équipe ou de gestion administrative pourra être prise en compte.

La connaissance du néerlandais est un atout ainsi qu'une expérience probante dans en gestion de projet Horeca et/ou de structures administratives.

Disposer d'un permis de conduire.

CONTRAT :

Lieu de travail : Principalement au siège de l'association
Régime de travail : Horaire variable, principalement en journée et le vendredi soir. Occasionnellement le week-end et autres soirées.
Contrat à durée indéterminée
Rémunération selon les références sectorielles et expériences probantes
Avantages : voiture de fonction, GSM de fonction

SELECTION :

Candidature à adresser à l'attention d'Yves Martin,
Administrateur délégué de Resto Modèle ASBL :
resto.model.asbl@gmail.com