



## Restaurant Manager

---

### **DATE DE DEBUT**

15 août 2019

### **QUI SOMMES-NOUS?**

5 jeunes et dynamiques entrepreneurs issus de l'Ecole hôtelière de Lausanne, nous avons ouvert Le Pointu, notre premier café-bar en Septembre 2016. Le local et le "fait maison" sont à l'honneur et ont fait la réputation du Pointu où les clients profitent dès le matin des cafés de nos baristas, le midi de tranches travaillées et goûteuses, et le soir de nos cocktails et bières artisanales. Le samedi et le dimanche, nos brunchs font salle comble et ont été couronnés par le Gault&Millau comme meilleurs brunchs de Suisse Romande.

Fort de ce succès, nous nous sommes récemment agrandis avec l'ouverture d'un second établissement en centre-ville de Lausanne orienté brasserie festive. Nous servons des breakfast les matins et avons une carte réduite le midi et le soir mais composée de produits locaux, de saison, frais et tendances. Tous les samedis et dimanches nous faisons des brunchs.

## TA MISSION

Nous sommes à la recherche d'un co-gérant pour cet établissement. L'objectif étant d'assumer de manière partagée la responsabilité de la gestion du Loxton. Les tâches seront ainsi réparties entre une partie administrative et managériale (environ 60-70%) et une partie opérationnelle (30-40%).

La partie managériale regroupe les activités suivantes :

- Reporting financier et maintien des ratios F&B budgétés (proactivité sur la réduction potentielle des coûts)
- Mise en œuvre d'actions concrètes pour améliorer l'expérience client
- Propositions d'optimisation du chiffre d'affaires
- Amélioration des processus internes
- Supervision de la cuisine, garantir la qualité et l'adéquation de la proposition de valeur en fonction du concept de restauration, organiser le renouvellement de la carte
- Elaborer et développer la carte en collaboration avec le chef de cuisine et les associés-gérants
- Gestion de divers projets (projets proposés proactivement par le co-gérant ou alors initiés par les associés-gérants)
- Organisation d'événements (réguliers et sporadiques)
- Développement de partenariats éventuels, promotion des privatisations et des groupes
- Formation du personnel selon les standards définis et à définir
- Recherche de produits / fournisseurs. Négociations.
- Veille F&B et innovation

Outre les tâches managériales citées ci-dessus, tu seras en charge de :

- Commandes et stocks boissons
- Gestion des caisses (informatiques et physiques)
- Gestion du bar et de l'offre apéritive
- Le co-gérant prendra également des shifts opérationnels que ce soit au service ou au bar.
- ...

Le salaire sera fixé en fonction de l'expérience + bonus éventuels en fonction des résultats + pourboires.

## TES COMPETENCES

- Tu es diplômé d'une école hôtelière, d'une école de commerce ou au bénéfice d'une formation équivalente
- Tu as une expérience préalable dans la gestion d'un établissement de restauration, tu as déjà assumé la responsabilité des tâches énumérées
- Tu as déjà mis en place une stratégie commerciale dans le but de dynamiser le chiffre d'affaires d'un point de vente
- Tu es à l'aise avec les chiffres, tu es capable de calculer des food et bev costs
- Tu maîtrises Excel et les outils informatiques usuels (suite Office)
- Tu parles français et un peu anglais
- Tu es créatif/moderne, autonome et organisé
- Tu aimes travailler dans un univers décontracté mais professionnel
- Tu as un fort esprit d'équipe et as déjà encadré une équipe d'au moins 5 personnes
- Tu es flexible et résistant au stress
- Tu as envie de participer au développement d'un concept moderne et ambitieux

Si tu te retrouves dans cette description, tu es LA personne pour participer au développement du Loxton.

Envoie-nous donc :

- CV
- Certificats de travail
- Lettre de motivation

Nous attendons ton dossier à l'adresse e-mail : [hello@loxtton.ch](mailto:hello@loxtton.ch)

Pour plus d'informations sur notre concept actuel, tu peux consulter notre site internet et nos réseaux sociaux :

- [www.loxtton.ch](http://www.loxtton.ch)
- <https://www.instagram.com/loxttonlausanne/>
- <https://www.facebook.com/loxttonlausanne>