

# UMAMIDO

RAMEN

## MANAGER

### QUELLES SONT VOS TÂCHES :

- vous êtes responsable de la **gestion journalière** de votre Ramen Shop : vous gérez le restaurant en bon père/mère de famille
- vous êtes un **ambassadeur** d'Umamido :
  - vous transmettez – ensemble avec votre équipe – notre **mission** (*nourishing body and soul*) ainsi que nos **valeurs** (authenticité-simplicité-qualité) auprès des clients
  - vous faites vivre **l'expérience Umamido** (*a hug in a bowl*) aux clients
- vous gérez une **moyenne équipe** (5 à 8 personnes/shift).
- vous créez une **atmosphère positive** et solutionnez les conflits et frustrations d'une manière constructive
- vous **inspirez et motivez** votre équipe afin d'obtenir les résultats souhaités
- vous assurez un **coaching** quotidien à votre équipe et montrez à chaque instant le **bon exemple**
- vous offrez un accueil chaleureux ainsi qu'une **formation** pointue aux nouveaux membres de l'équipe
- vous êtes responsable du bon déroulement de toutes les **procédures** (service – produits – hygiène/HACCP – sécurité – caisse – ...)
- vous mettez tout en œuvre pour obtenir le **chiffre d'affaire** requis : pour ce faire vous ne vous focalisez pas uniquement sur votre équipe et votre restaurant, mais vous cherchez également activement des opportunités locales
- vous gardez les **coûts** (salaire, foodcost, coûts techniques) sous contrôle
- vous **entreprenez des actions** en cas de moins bons résultats (service, qualité, P&L) : vous rédigez un plan d'action et faites en sorte que votre équipe le mène à bien
- vous **solutionnez** les problèmes (maladie, panne, plaintes clients) de manière constructive
- vous rédigez le **planning du personnel** et faites le suivi des contrats
- vous êtes en charge du **recrutement** des collaborateurs (en service et cuisine) et des étudiants
- vous êtes responsable des **commandes** et de la réception des produits
- vous êtes responsable de la bonne gestion du **cash flow** (caisse, dépôts, ...)
- vous encodez les **rapports quotidiens** (caisse, chiffre d'affaire, prestations, ...)
- vous rapportez au Manager Opérationnel

### QU'ATTENDONS-NOUS DE VOUS :

- vous avez une passion pour **l'hospitalité** et la **cuisine authentique**. Vous voulez et êtes capable de transmettre votre passion aux autres (équipe et clients)
- vous êtes un **coach** dans l'âme qui inspire et motive les collaborateurs afin d'obtenir d'excellents résultats
- vous êtes de nature **positive** : vous souscrivez à une politique enthousiaste, constructive et dirigé vers les solutions
- vous êtes une **personne impliquée** qui aime prendre des **responsabilités** et qui est ouvert au feedback



- vous travaillez et communiquez de manière **structurée** et **organisée**
- vous avez des **attentes élevées** : vous visez l'excellence et la qualité à tous niveaux. Des standards et normes sévères ne vous effrayent pas
- vous êtes **orienté résultat** : vous avez l'envie d'atteindre les objectifs requis
- vous êtes **flexible** : travailler en weekend et avoir des horaires variables entre 10h et 24h ne vous effrayent pas et vous êtes joignable/disponible en cas de problèmes
- **expérience** dans l'horeca ou en tant que manager est un must
- **compétences linguistiques** : français –anglais

## CE QUE NOUS VOUS OFFRONS:

- un job **motivant** et **varié** dans une chaine 'fastcasual' croissante et innovante
- une culture de travail **transparente** et **conviviale** où vous pouvez être vous-même et où travail rime avec plaisir
- possibilité **d'évolution** (national ou international)
- possibilité de **formation** : dès le début, mais aussi tout au long de votre parcours chez Umamido
- un **contrat employé** à durée indéterminée avec un salaire attrayant et des avantages extralégaux

## INTERESSE ?

Envoyez votre C.V. et lettre de motivation à [team@umamido.be](mailto:team@umamido.be)

