

NOUS RECRUTONS



Lannion



CDI



Au forfait jours



Septembre 2026



A partir de 39K€/an

NOTRE ENGAGEMENT

Emeraude id. est une association de plus de 250 salariés, membre de l'économie sociale et solidaire dont la mission est de développer de l'emploi pour les personnes en situation de handicap.

Nous rejoindre c'est :

- intégrer une association à taille humaine, engagée et à forte dimension sociale.
- contribuer à une mission qui a du sens
- développer vos compétences dans un environnement bienveillant et en constante évolution.
- travailler à 10 minutes des plages de la côte de granit rose.

Rejoignez-nous

Envoyez-nous
votre cv et lettre de motivation
à l'adresse suivante :
recrutement@emeraude-id.fr

Découvrir l'association :
www.emeraude-id.fr

RESPONSABLE DE RESTAURANT - H/F

**Un poste au cœur d'une activité de restauration collective,
diversifiée et engagée !**

Nous recherchons un(e) Responsable de Restaurant expérimenté(e) pour rejoindre notre équipe et prendre en charge l'activité globale du restaurant. Véritable gestionnaire, vous veillez au bon fonctionnement de l'activité, et en assurez son développement.

NOTRE ACTIVITÉ

Notre activité restauration s'articule autour de plusieurs pôles : Un self avec une offre snacking ; un drive ; une cuisine centrale ; une activité traiteur. L'ensemble représente 500 à 600 repas chaque midi, du lundi au vendredi.

Vous rejoindrez une organisation structurée autour d'un Chef de Cuisine et de référents de pôles : Froid, Chaud, Dessert, Caisse/Salle et Approvisionnement.

VOS MISSIONS

Votre rôle sera de piloter l'activité Restauration dans toutes ses dimensions : organisation, management, qualité, gestion et développement.

Vos responsabilités et missions seront les suivantes :

Manager, coordonner et organiser

- Encadrer et accompagner l'équipe
- Organiser les plannings en fonction de l'activité
- Veiller à la qualité de service et à la satisfaction des clients
- Veiller au respect des normes HACCP

Gérer et suivre la performance

- Superviser les achats, les approvisionnements et la production
- Assurer le suivi budgétaire et des principaux indicateurs
- Analyser les résultats, les coûts et les besoins
- Optimiser les moyens humains, matériels et financiers
- Anticiper les besoins liés à l'outil de production et aux investissements

Faire évoluer et développer l'activité

- Être à l'écoute des besoins et identifier les opportunités
- Développer l'activité : services annexes, traiteur, animations

Travailler en transversalité

- Collaborer avec la Direction et les services supports
- Assurer un reporting régulier

VOTRE PROFIL

Vous disposez d'une solide expérience dans une fonction d'encadrement et de pilotage en restauration, idéalement acquise dans des environnements variés : restauration traditionnelle/collective, traiteur, cuisine centrale.

Vous êtes force de proposition et détenez d'excellentes compétences en gestion d'équipe et en leadership humain.

Vous êtes capable de vous adapter et d'accompagner une équipe aux profils variés avec bienveillance et exigence, tout en atteignant les objectifs fixés.

**Au-delà de l'expérience, nous attachons une importance particulière à
votre dynamisme et vos valeurs humaines !**