

# Manager de lieu de vie

**La Fabuleuse Cantine, c'est chaque année 80 tonnes de pains, fruits & légumes revalorisés, et des milliers d'estomacs comblés ! Notre mission, racheter des invendus bio et locaux, et les transformer en cuisine créative, saine, et accessible à tous.**

Nous disposons aujourd'hui de 6 lieux répartis à travers la France, mêlant gastronomie, programmation événementielle, économie circulaire et alimentation durable.

La Fabuleuse Cantine est à la recherche de notre nouveaux-elle manager-euse pour notre lieu de vie situé dans le 8ème arrondissement.

## Tes missions :

### Restauration

- Assurer l'accueil client et un service de qualité exemplaire : on chouchoute nos clients avec un accueil chaleureux et humain dans un lieu ouvert à tous.
- Être garant de la bonne mise en place et tenue du restaurant : préparation d'avant service, salle opérationnelle, veiller à l'ouverture et à la fermeture du restaurant, etc.
- Veiller au bon développement des ventes : l'aspect commercial est important, bien connaître les produits pour les présenter et les proposer en adoptant le vocabulaire de l'entreprise.
- Être garant de la propreté de l'établissement (salle, sanitaires, extérieur, vitres, frigos, etc), veiller au respect du planning de ménage mis en place.
- Être responsable de la bonne entente et de la bonne communication dans l'équipe avec tout le personnel et notamment l'équipe cuisine.

### Gestion

- Encadrement : gérer le planning de l'équipe sur le logiciel dédié en s'assurant d'avoir une équipe dimensionnée en fonction des besoins. Former et encadrer les extras.
- Encaissement : gestion de caisse, tickets restaurant, suivi comptable.
- Gestion des stocks et commandes des bocaux et boissons : s'assurer d'avoir un stock suffisant, vérifier les DLC, gérer les commandes auprès des fournisseurs, être responsable de la bonne livraison, s'assurer d'une bonne relation avec les fournisseurs.
- S'assurer de faire remonter toutes les informations nécessaires auprès du responsable de site.
- Recruter et gérer une équipe de cuisiniers et d'apprentis.
- Déléguer et répartir les tâches, transmettre des informations.
- Ajuster la planification des activités en fonction des événements programmés.

### Projets

- Événements : en lien avec l'équipe de programmation, s'assurer du bon déroulement des événements, être force de proposition pour leur développement, pour les événements grand public, les privatisations et les cours de cuisine.
- Communication : être en lien avec l'équipe dédiée, s'assurer de la bonne transmission d'informations et de la mise en place des dispositifs.

### Ton profil

- Être très dynamique en s'impliquant dans le projet, être proactif et engagé dans la valeurs de l'entreprise.
- Être bienveillant avec toutes les parties prenantes.
- Être consciencieux, ponctuel, avoir de la rigueur, du bon sens et être bon communicant.

Entre 2300€ et 2500€ brut selon expérience. CDI (période d'essai de 2 mois renouvelable).

**CV et lettre de motivation : [theo.miniot@lafabuleusecantine.fr](mailto:theo.miniot@lafabuleusecantine.fr)**

**LA FABULEUSE CANTINE LYON 8**  
163 AVENUE JEAN MERMOZ  
69008 LYON

