

Une ambiance de travail conviviale, un projet durable et de la gourmandise !

Depuis 20 ans, notre client, une entreprise dynamique active dans le secteur de la restauration allie **saveurs, convivialité et engagement écologique**. Présent sur Bruxelles et le Brabant Wallon, elle propose une **expérience culinaire unique** à ses clients et visiteurs.

Les plats servis reflètent une **alimentation savoureuse, saine et respectueuse de l'environnement**.

Bien plus que de simples restaurants, les différents points de vente sont de **véritables lieux de vie**, intégrant, épicerie fine ou encore services traiteurs.

Afin de soutenir le développement de ses activités, notre client recherche activement un(e) :

Responsable de brasserie – Bruxelles (H/F)

RESPONSABILITÉS

En tant que **Responsable de Brasserie**, vous pilotez l'activité quotidienne de l'un des établissements phares situé à Bruxelles. Vous veillez à offrir une **expérience client fluide**, tout en garantissant une **excellence opérationnelle** et une **ambiance de travail stimulante** pour votre équipe.

Vos principales responsabilités sont les suivantes :

- **Superviser l'ensemble des activités** de la brasserie (service, logistique, hygiène, gestion quotidienne).
- **Encadrer une équipe** de salle et de cuisine avec charisme et bienveillance.
- Garantir un service de qualité, principalement sur le temps de midi, dans un esprit de convivialité et d'efficacité.
- **Organiser les horaires et la répartition des tâches** de manière autonome et efficiente.
- **Optimiser les commandes et les stocks** en collaboration avec les fournisseurs.
- Développer la vente additionnelle et impulser une dynamique commerciale auprès de votre équipe.
- **Assurer la coordination des prestations** traiteur selon les besoins spécifiques de la clientèle.

- **Représenter l'image de l'établissement** avec professionnalisme et présentation soignée.

PROFIL

- **Vous justifiez** d'une première expérience réussie en gestion de restaurant, brasserie ou établissement similaire.
- **Vous incarnez** une image professionnelle et élégante, avec une **présentation soignée** et un bon sens du contact.
- **Vous faites preuve** d'une grande **autonomie** dans la gestion opérationnelle d'un établissement.
- **Vous encouragez l'esprit d'équipe** et savez responsabiliser vos collaborateurs.
- **Vous maîtrisez** l'organisation des services de midi et les enjeux logistiques d'un environnement à fort passage.
- **Vous êtes capable** d'apporter une **vision commerciale** tout en maintenant un haut niveau de qualité de service.

OFFRE

- Structure à taille humaine, offrant sécurité, autonomie et indépendance.
- Contrat à durée indéterminée, **temps plein en présentiel (lundi – vendredi). Activité principalement axée sur le midi..**
- Importance accordée au bien-être au travail et à l'épanouissement des collaborateurs.
- Environnement de travail motivant, agréable et convivial.

INTÉRESSÉ.E?

Veuillez envoyer votre CV accompagné d'une lettre de motivation à : recruitment@pahrtners.be.

VOTRE CANDIDATURE AINSI QUE VOS
INFORMATIONS PERSONNELLES RESTERONT
STRICTEMENT CONFIDENTIELLES.