



Pour renforcer notre équipe et assurer l'excellence de notre établissement, nous sommes activement à la recherche de notre futur.e

Directeur Adjoint

Description de la Brasserie

La Brasserie Lipp de Genève recrée l'ambiance et le style des brasseries parisiennes de la Belle Époque depuis 1986. Elle attire une clientèle qui aime savourer son repas dans une atmosphère agréable et détendue. Convivialité et hospitalité sont au cœur de l'expérience, avec un service prévenant et attentionné.

La cuisine de la Brasserie Lipp est ancrée dans la tradition bourgeoise française, agrémentée d'une touche de créativité. Les plats sont présentés de façon originale, en caquelons ou en pots, et la carte offre un large choix, des poissons et fruits de mer aux desserts faits maison.

La carte des vins célèbre les régions vinicoles françaises avec des crus de qualité à des prix attractifs. A la Brasserie Lipp, la carte se lit avec plaisir et les vins se dégustent avec délectation.

La Brasserie Lipp se veut être « La scène des bons moments », un représentant d'une gastronomie traditionnelle en constante évolution, offrant une expérience authentique à chaque visite.

Description du poste

Nous vous proposons :

- De faire partie de l'équipe dirigeante et de participer activement à la gestion de la Brasserie Lipp, un établissement emblématique au cœur de Genève, inspiré des brasseries parisiennes de la Belle Époque.
- D'offrir à nos clients une expérience gastronomique exceptionnelle, mettant en avant la cuisine bourgeoise française traditionnelle agrémentée d'une touche de créativité.
- De participer au recrutement des divers collaborateurs en support aux chefs de service
- Des prestations sociales attractives et un salaire évolutif en fonction de votre expérience et de vos qualifications.
- Un contrat de travail en CDI, pour une prise de poste immédiate.
- Un lieu de travail facilement accessible par les transports en commun (tram, bus, CFF et Léman express).

Vos principales responsabilités :

- Participer au choix des produits, à la sélection des fournisseurs et à l'élaboration des menus, en respectant les standards de la Brasserie Lipp.
- Former et développer les compétences de votre équipe, en effectuant des évaluations périodiques pour garantir une expérience client inoubliable et atteindre les objectifs définis par la direction.
- Établir les plannings et horaires de travail en respectant la CCNT et en les adaptant à l'offre culinaire tout au long de la journée.
- Optimiser les coûts du personnel et respecter les indicateurs budgétaires liés à la masse salariale.
- Gérer l'expérience client, anticiper les demandes et traiter les éventuelles réclamations avant le départ des hôtes.
- Gérer les stocks et piloter la gestion administrative des achats, de la commande à la facture.
- Être garant.e du budget F&B et de la maîtrise des rendements en adéquation avec les résultats à atteindre.
- Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité selon les normes HACCP.

Votre profil

Vous êtes :

- Au bénéfice d'une expérience professionnelle de minimum 3 années dans un poste similaire.
- Titulaire d'un diplôme niveau BAC Pro en restauration ou titre jugé équivalent.
- Créatif.ve et force de proposition, avec un fort esprit d'équipe et une orientation solution.
- Compétences pour collaborer étroitement avec le chef de cuisine/service et effectuer un reporting direct avec la direction de la Brasserie Lipp.
- Très bonne communication, souriant.e, motivé.e pour travailler en semaine comme les week-ends, apparence soignée indispensable.

Si vous souhaitez rejoindre une équipe dynamique et contribuer au succès de la Brasserie Lipp de Genève, nous serions ravis de recevoir votre candidature par courriel :

[**job@brasserielipp.ch**](mailto:job@brasserielipp.ch)