



Responsable d'activité Traiteur événementiel

Au Moulin, on a le goût des bonnes choses : cuisine de saison, faite maison bien sûr, et recettes créatives. Le Moulin est artisan restaurateur lyonnais depuis bientôt 20 ans. C'est un acteur majeur d'une restauration de grande qualité à la fois par ses propositions culinaires, par un service client soigné et par la force de ses engagements écologiques et sociaux. Créé pour régaler les actifs urbains dans la région, Le Moulin développe son aventure dans l'événementiel-traiteur en 2018.

Rejoindre Le Moulin traiteur, c'est rejoindre une équipe passionnée, pleine d'idées et d'envies dans un tournant clé de son aventure. C'est pouvoir laisser son empreinte en participant au développement d'une génération de traiteur qui ne fait aucun compromis sur ses engagements : pour la satisfaction du client, pour l'épanouissement de ses équipes, pour l'impact positif.

Faites partie de l'aventure !

Contexte du poste :

Le site Le Moulin à Villeurbanne centralise la production et l'organisation de la livraison de notre offre Traiteur événementiel et compte actuellement 25 collaborateurs. Nous recherchons le responsable d'activité dont les principales missions seront d'**Accompagner le développement, Diriger l'activité du site, avec un rôle de responsable commercial.**

Véritable chef.fe d'orchestre de l'activité, voici ses missions plus en détails :

- Performance économique & incarnation des valeurs

- > Définir et piloter les objectifs de performance (économiques, sociétaux/écologiques) en lien avec la direction et en assurer la réalisation
- > Mettre en œuvre les actions nécessaires à l'atteinte de ces objectifs en lien avec les responsables production et logistique et leurs équipes
- > Mettre en œuvre les indicateurs de suivi et les outils de pilotage de l'activité en lien avec la direction
- > Incarner l'activité Traiteur événementiel en interne auprès des équipes et à l'externe auprès des clients : porter la stratégie, la vision et les objectifs au quotidien
- > Incarner au quotidien les valeurs du Moulin autour du soin du client, soin de l'équipe et sens des responsabilités et des postures : Performance, Apprentissage, Exigence et Coopération.

- Management d'équipe et Ressources Humaines :

- > S'assurer d'une bonne adéquation des ressources avec l'activité : recrutement, formation, développement des équipes et suivi
- > Animer le collectif de travail : agir pour un bon niveau de communication et de la bonne circulation des informations, s'assurer du cadre et des bonnes conditions de travail, agir pour insuffler un bon niveau d'anticipation afin de donner de la visibilité

- Management des opérations :

- > Etre garant de la bonne organisation des postes et des tâches afin de garantir l'efficience et la qualité du travail, être garant de l'hygiène et la sécurité du site
- > Etre garant de la qualité 'produit', de la qualité des services et du déploiement commercial
- > Incarner l'amélioration continue pour l'activité : encourager l'identification d'axes d'améliorations, créer les conditions pour les adresser en collaboration avec les Responsables Opérationnel

En tant que Responsable du développement Commercial de l'activité, les missions sont de :

- > Contribuer à définir la stratégie commerciale et de marque Traiteur-Evénementiel
- > Définir et mettre en oeuvre les actions nécessaires au déploiement de la stratégie commerciale et de marque :
 - Analyser les besoins clients, construire des propositions sur mesure adaptées et participer à la montée en gamme de l'offre à travers la personnalisation des prestations.
 - Garantir la satisfaction et la fidélisation de la clientèle existante et identifier les opportunités de développement de chiffre d'affaires sur le portefeuille existant.
 - anticiper et piloter la performance au mois le mois pour ajuster le plan d'action
- > Veiller à la cohérence des pratiques commerciales et à la qualité de la relation client.
- > Accompagner les prestations complexes et les clients stratégiques en soutien du chargé.e de clientèle senior
- > Participer à la réponse aux appels d'offres publics et privés à forts enjeux.

Le/La responsable de site aura également pour mission de porter des projets à l'échelle du site ou de l'entreprise selon son profil et compétences.

Le responsable de site travaille en étroite collaboration avec :

- **les responsables opérationnels** : production, logistique
- l'équipe de Chargé.es de clientèle et l'assistant.e de site
- **l'équipe de direction et les fonctions support** : directeur des opérations, directrice du développement commercial, directrice RH, directrice administrative et financière, responsable des achats, responsable marketing et responsables Web

COMPÉTENCES / QUALITÉS REQUISES :

- 5 à 10 ans d'expérience en gestion / développement commercial BtoB dans le traiteur - l'événementiel avec l'envie de monter sur un projet avec une forte ambition de croissance
- Expérience significative en management d'équipe ayant démontré un leadership et un goût pour l'accompagnement des équipes
- Capacité organisationnelle, rigueur qui permettent une bonne gestion de projet
- Pragmatisme et bon sens, affinité avec le terrain
- Présence ponctuelle sur les événements importants y compris en soirée ou week-end
- Aisance relationnelle et rigueur commerciale, avec une aptitude à prioriser les dossiers à gérer en simultané
- Forte capacité à adapter l'offre à des besoins complexes et à des clients à fort enjeu.
- Aisance dans la gestion d'aléas (adaptabilité, gestion du stress, disponibilité)
- Affinité avec les aspects de gestion (RH, comptable, respect du cadre légal) d'un établissement
- Adhésion aux ambitions du projet, aux objectifs de performance économiques et sociétaux (humains, écologiques)

Statut :

CDI

Statut : Cadre au forfait jour, possibilité de s'organiser sur 4 jours en période d'activité creuse (hors période d'essai)

Salaire : 34 000 -36 000 brut annuel + Prime mensuelle de 77€ brute

Pour plus d'informations ou pour envoyer votre candidature (CV et lettre de motivation) : rh@lemoulin.fr