

# LÉON DE BRUXELLES RECRUTE!

DÉSIREUX D'ACCROÎTRE VOS COMPÉTENCES AU SEIN D'UNE ÉQUIPE DYNAMIQUE, VOUS SOUHAITEZ AUSSI PARTICIPER AU DÉVELOPPEMENT DE NOTRE ENSEIGNE ?

## MANAGER EN RESTAURATION H/F (LYON VENISSIEUX )

Léon de Bruxelles, c'est 120 ans de savoir-faire, 1500 employés, 81 restaurants à Paris, en Région Parisienne et en Province. Avec une moyenne de 3 ouvertures par an, et l'ambition d'avoir 125 restaurants en 2025, nous recrutons régulièrement du personnel de salle, de cuisine ou d'encadrement. Léon a mis l'accent sur la formation (les fondamentaux incontournables de notre entreprise, les métiers, le produit, l'hygiène, la sécurité alimentaire et le perfectionnement des équipes aux techniques de vente, de gestion ou de management) et propose plus qu'un job.

Rejoindre Léon de Bruxelles, c'est l'assurance de construire une véritable carrière professionnelle riche de rencontres et d'enseignements.

Nous sommes à la recherche de nos futurs « **Assistant(e) de Direction** » (H/F) – **Manager en restauration**, pour encadrer des équipes d'environ 20 collaborateurs au sein de notre restaurant à Lyon Vénissieux (69).

### MISSIONS PRINCIPALES

Lien incontournable entre la Direction et les collaborateurs de salle, vous êtes capable de mener à bien les missions suivantes :

Assurer le bon déroulement du service dans le respect de la promesse client Léon de Bruxelles

Offrir un accueil chaleureux et convivial à nos clients

Dynamiser l'équipe et l'amener à l'atteinte des objectifs fixés.

### PROFIL RECHERCHÉ

Expérience exigée de trois ans de management en restauration

Sens du commerce et du service

Animateur d'équipe / Meneur d'hommes

Enthousiaste

Fort esprit d'équipe

Sens développé de la qualité

Poste évolutif.

Pour postuler :

Envoyez-nous votre CV + LM + Zone de mobilité  
à l'adresse suivante :

[recrutement@leon-de-bruxelles.fr](mailto:recrutement@leon-de-bruxelles.fr)

*Léon*  
de Bruxelles

