

Qui sommes-nous ?

Fort de leur expérience de restaurateurs, les fondateurs Auvergnats du groupe SIGHOR poursuivent leur maillage du territoire français et **annoncent l'ouverture de leur tout premier restaurant citadin aux PORTES DU TARN.**

Il s'agit d'une première pour le groupe qui a pour habitude de se développer au sein d'aires de services avec un concept tout « sous le même toit » : restaurant, boutique, carburant ;

Avec à son actif 44 espaces de restaurations et 28 hôtels, SIGHOR acteur majeur spécialisé dans la restauration commerciale en sous concessions revient à ses sources et son savoir-faire métier avec l'implantation de restaurant en ville.

Par ses valeurs d'engagement, d'authenticité, le groupe défend l'équilibre entre plaisir santé et prix dans le respect du terroir et des bons produits.

Dans cet esprit, le groupe développe depuis plus de 30 ans une offre de restauration saine et durable forte des valeurs de proximité privilégiant les fournisseurs locaux.

Ce nouveau restaurant met en avant la récente identité visuelle de nos enseignes par un aménagement des espaces pensés pour des moments plus conviviaux dont les codes et les couleurs rappelleront ceux de l'art de vivre à la française et de notre patrimoine gastronomique.

Pour son ouverture de restaurant, SIGHOR met en avant 3 concepts différents :

- **L'enseigne LEO Bistrot** avec sa restauration rapide et efficace en permettant aux clients de déguster un repas sur le pouce.
- **L'enseigne Courtepaille** avec une restauration traditionnelle pour les clients gourmets.
- Et enfin, **un espace boutique** avec la vente de produits régionaux en libre-service

Cet environnement de travail offrira aux futurs collaborateurs des Portes du Tarn de multiples occasions d'être polyvalent. La polyvalence s'inscrit dans notre politique managériale, dans notre culture d'entreprise. Elle fait partie de l'ADN du groupe Sighor.

Manager en restauration (H/F)

Ce que nous proposons

Deux postes à pourvoir en **CDI** statut Agent de maîtrise **temps complet (151.67h mensuelles)**. Un poste rémunéré à 1 759 € Brut + **[prime semestrielle sur objectifs]** + avantage en nature repas.

Au sein de l'établissement, le manager (H/F) a pour mission de maîtriser le bon déroulement du service au sein d'un point de vente : (restauration, bar, boutique, carburant etc), ainsi que l'activité qui lui est confiée en tant que référent (hygiène et sécurité, commercial, financier, management etc). Le manager encadre et anime les équipes de la salle et de la cuisine tout en veillant à la qualité des produits et services proposés à notre clientèle.

Le manager a pour objectif de participer à la réussite de son établissement en secondant le Responsable de l'Etablissement. Pour ce faire, le manager accompagne aux côtés de ses homologues, sur le plan managérial et opérationnel, une équipe de 9 Employés Polyvalents (serveur Courtepaille, Grillardin Courtepaille, Employé Commercial Léo Bistrot).

Qui êtes-vous ?

Vous aimez la restauration de qualité et le service client ?

Vous êtes motivé, attentif au détail ?

Vous êtes un manager de terrain, proche de vos équipes ?

Vous mettez tout en œuvre pour assurer une qualité de service optimale ?

Vous êtes rigoureux en gestion, en hygiène et en sécurité alimentaire ?

Vous avez une forte capacité à prendre de la hauteur et à être force de proposition ?

Ce que nous pouvons accomplir ensemble

Travailler ensemble et réunir nos compétences & qualités, c'est :

- Partager nos valeurs à travers notre savoir-faire ;
- Assurer votre développement et votre épanouissement professionnel ;
- Agir sur l'image que l'on souhaite véhiculer.

Employé commercial polyvalent (H/F)

Ce que nous proposons

Des postes à pourvoir en **CDI statut Employé temps complet (151.67h mensuelles)**. Un poste rémunéré à 1 522 € Brut pour un temps complet + avantage en nature repas, 3.62€.

et

des postes à pourvoir en **CDI statut Employé temps partiel (130h mensuelles)**. Un poste rémunéré à 1 303 € Brut pour un temps partiel + avantage en nature repas 3.62€

Au sein de l'établissement l'Employé Commercial Polyvalent (H/F) a pour mission d'assurer un standard de qualité à chaque point de vente afin de consolider la promotion, le développement et la bonne tenue en matière d'hygiène et d'organisation. Il gère, anticipe et sécurise chaque besoin du client en veillant à respecter les engagements définis par le groupe.

La diversité des concepts vous permettra d'explorer plusieurs métiers de la restauration. Occuper le poste d'Employé Commercial Polyvalent c'est :

- **Être serveur au sein du concept Courtepaille** : accueillir, prendre les commandes, servir les clients, partager un esprit, faire vivre à nos clients des moments exceptionnels et maintenir un espace de vie agréable et accueillant.
- **Être Grillardin au sein du concept Courtepaille** : assurer la cuisson et l'envoi des grillades, être en charge de la réception des marchandises et de la gestion des stocks.
- **Être Employé Commercial au sein du concept Léo Bistrot** : réaliser des préparations froides, salades, sandwiches, desserts, assurer la vente au comptoir et garantir le service client

Qui êtes-vous ?

Vous aimez la restauration de qualité et le service client ? Vous êtes motivé, attentif au détail ? Vous souhaitez travailler avec une équipe polyvalente et dans un concept en pleine évolution ? On vous reconnaît un dynamisme ainsi qu'un excellent relationnel et une capacité d'adaptation à tout environnement ? Vous savez travailler en autonomie, organiser votre travail au quotidien et faire preuve de proactivité ?

Ce que nous pouvons accomplir ensemble

Travailler ensemble et réunir nos compétences & qualités, c'est :

- Partager nos valeurs à travers notre savoir-faire ;
- Assurer votre développement et votre épanouissement professionnel ;
- Agir sur l'image que l'on souhaite véhiculer.