



Responsable Traiteur – Commercial H/F

L'association **Les Relais solidaires** est un Groupe Economique Solidaire (G.E.S), composé de Relais Restauration, Relais Formation et Relais du Pré. Elle a pour but d'orienter la stratégie et de favoriser la coordination et la mutualisation des ressources des trois structures.

Fondé en 1992, **Relais Restauration** est un lieu incontournable de l'Economie Sociale et Solidaire en Seine-Saint-Denis. Entreprise d'insertion organisée dans un premier temps en restaurant et centre de formation, elle a ensuite développé à la fois ses services et ses espaces. Elle s'est transformée en société coopérative d'intérêt collectif (SCIC). Relais Restauration est une structure qui s'est fortement développée post-covid. En plus de l'activité du restaurant "Les Relais", du point de vente à emporter "Le P'tit Relais", du service traiteur en constant développement, les Relais Solidaires ont ouvert fin 2022 un nouveau restaurant "Le Pré de Chez vous" au Pré-Saint-Gervais, en septembre 2023 "La Kfet" de l'Ecole de Grenoble Management à Pantin, et en mai 2024 "La Friche", nouveau Tiers-Lieu avec une offre de restauration. Relais Restauration a accompagné plus de 1000 personnes en parcours d'insertion par l'activité économique.

L'association **Relais Formation** intervient dans le cadre de parcours pré-qualifiants et qualifiants, en cuisine et service en salle. Ces formations s'adressent à un public de jeunes et d'adultes en difficulté, relevant des dispositifs d'insertion.

Autour d'une équipe de professionnel.le.s compétent.e.s dans les domaines de la formation et de la restauration, Relais Formation accueille plus de 200 stagiaires en formation par an. Depuis sa fondation, 6000 personnes ont été formées avec 80% de retour à l'emploi.

Depuis 2022 Relais Formation a développé une nouvelle offre de formation en alternance (CFA) : l'Ecole de CIP (Conseiller.e en Insertion professionnelle). L'école CIP, à l'initiative de Relais Formation, est portée par un consortium constitué d'acteur.ice.s de l'Insertion du département, en octobre 2024 démarre la 5^{ème} promotion.

Sous la responsabilité du directeur général, le.la Responsable Traiteur et Commercial a pour missions :

Le développement commercial :

- Établir et maintenir des relations avec les client.e.s existant.e.s et élaborer une stratégie commerciale pour développer le portefeuille de nouve.aux.lles client.e.s (prospection entreprises, particuliers, agences événementielles et négociation de contrats)
- Analyser et évaluer les données de vente et de marché, ainsi que surveiller les tendances de l'industrie pour identifier les opportunités de croissance
- Développer et mettre en œuvre une stratégie de vente efficace pour atteindre les objectifs commerciaux
- Identifier les besoins des client.e.s et proposer des offres traiteur adaptées (cocktails, repas d'affaires, mariages, événements privés, etc)
- Gérer et superviser les ventes et les activités de marketing pour maximiser la rentabilité et la croissance des ventes

Les Relais Restauration : Association Loi 1901
SIRET : 393 827 225 00011 - APE : 5610A
61, rue Victor Hugo – 93500 PANTIN
TEL : 01.48.91.31.97

- Participer à des salons professionnels, événements de networking, et autres manifestations pour promouvoir les services de l'entreprise.
- Planifier et coordonner les activités de promotion des ventes et d'événements spéciaux pour stimuler les ventes et renforcer la marque
- Négocier les contrats avec les fournisseurs et les partenaires pour atteindre les objectifs de qualité et de coûts

La gestion des prestations Traiteur :

- Concevoir et adapter les offres traiteur en collaboration avec les chef.fe.s cuisinier.e.s, en tenant compte des spécificités des événements
- Superviser la préparation des devis, la rédaction des propositions commerciales, et la conclusion des ventes
- Coordonner la logistique des événements : commandes, approvisionnement, préparation des plats, gestion des équipes sur le terrain
- Assurer la qualité des prestations et le respect des délais de livraison

L'organisation des événements :

- Planifier et coordonner les événements de A à Z, en s'assurant de la satisfaction du client à chaque étape
- Superviser l'installation, la mise en place, et le service lors des événements
- Gérer les imprévus et garantir le bon déroulement des prestations sur site
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire

Le management et la coordination :

- Encadrer et former les équipes de cuisine, de service, et de livraison
- Travailler en étroite collaboration avec les autres départements (logistique, finance, marketing, communication, événementiel) pour assurer la réussite des opérations
- Piloter et s'assurer de la montée en compétences des membres de l'équipe de vente et de marketing pour atteindre les objectifs fixés
- Suivre les performances commerciales et opérationnelles, et fournir des rapports réguliers à la direction.

Profil recherché :

- Formation supérieure Bac +3/5 en commerce, gestion, hôtellerie-restauration, ou équivalent.
- Minimum 3 à 5 ans d'expérience dans un poste similaire, avec une expérience significative dans la direction, le secteur du traiteur ou de l'événementiel
- Forte connaissance des produits alimentaires utilisés dans l'industrie traiteur et des réglementations en matière de sécurité alimentaire
- Expérience en planification, budget et contrôle de coûts pour diriger efficacement l'entreprise traiteur
- Fortes compétences en négociation pour négocier avec les fournisseurs et les clients potentiels pour améliorer la rentabilité de l'entreprise traiteur
- Solides compétences en gestion d'équipe pour former, motiver et diriger efficacement l'entreprise traiteur
- Maîtrise des outils informatiques

Les Relais Restauration : Association Loi 1901

SIRET : 393 827 225 00011 - APE : 5610A

61, rue Victor Hugo – 93500 PANTIN

TEL : 01.48.91.31.97

- Connaissance et partage des valeurs de l'ESS
- Une expérience dans le domaine de la restauration et de l'événementiel et/ou une connaissance de la formation professionnelle et/ou de l'Insertion par l'Activité Économique serait un plus.

Qualités recherchées :

- Excellentes capacités de communication et de relation client
- Leadership et aptitude à encadrer des équipes diverses
- Esprit d'initiatives et capacité à travailler sous pression
- Excellente gestion du temps et des priorités
- Capacité à gérer plusieurs projets en parallèle
- Rigueur et attention aux détails pour garantir la qualité des prestations
- Savoir s'adapter à son environnement local

Structure :

Relais Restauration

Date de prise de poste :

Décembre 2024

Type de contrat : CDI

Salaire annuel brut : 40 k€

Pour postuler : envoyer CV et lettre de motivation à recrutement@lesrelaissolidaires.fr