

# O G A T A

## **Poste : Directeur de salle et du bar**

**Entreprise :** Lieu unique au cœur du marais à Paris 3<sup>ème</sup>, notre établissement ouvrira ses portes en à l'automne 2018 dans un magnifique hôtel particulier du 17<sup>ème</sup> siècle de 800 m<sup>2</sup>. Nous proposerons des prestations uniques placées sous le signe du raffinement, de la simplicité et de l'excellence. Un restaurant de 60 couverts ainsi qu'une salle à manger privée (10 couverts) ouvrira ainsi qu'un salon de thé, un bar exclusif, une boutique de thé japonais et une pâtisserie japonaise. Une boutique d'objets exclusifs et un espace antiquités japonaises complètent l'activité de ce lieu.

### **Principales missions :**

Rattaché(e) au Directeur général, vos missions principales sont les suivantes :

- Etablir les plannings de travail du personnel dans le respect de la réglementation du travail en vigueur pour (i) le restaurant, (ii) le salon privé et (iii) le bar ;
- Coordonner la répartition des tâches, adapter l'effectif en fonction de la fréquentation ;
- Superviser et contrôler l'activité des équipes de salle ;
- Participer à la stratégie de communication du restaurant et à son remplissage ;
- Gérer le fichier des client VIP et donner les informations en interne pour la tenue d'un fichier central ;
- Préparer à l'avance le sitting des clients en fonction des réservations ;
- Conseiller les clients sur le choix des plats et des alcools : vins, sakés et autres alcools ;
- Vous accueillez, guidez les clients et participez activement au service dans le respect de la qualité ;
- Suivre l'activité de l'établissement et veiller à la satisfaction des clients ;
- Travailler en étroite collaboration avec le chef et l'équipe de la cuisine ;
- Gérer la caisse et mettre à jour les informations liées à celle-ci dans le respect des procédures ;
- Effectuer le suivi administratif du restaurant : tableaux de bord CA, congés et absences etc...
- Superviser et gérer les réservations du restaurant directement et à travers les sites marchands ;
- Participer aux recrutements du personnel de salle et alimenter une base de données pour trouver le personnel de salle :
- Former les nouveaux salariés de l'établissement ;
- Suivre, gérer les stocks et préparer les commandes des verres, assiettes, baguettes etc... pour la salle ;
- Préparer les menus : mise en page, traduction et impression ;
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

### **Compétences principales :**

- Vous travaillerez en français, japonais et en anglais : langues maîtrisées à l'oral et à l'écrit,
- Vous avez une expérience dans le domaine de la restauration,
- Vous maîtrisez les principaux leviers de communication Online,
- Vous êtes autonome, créatif, force de proposition et sensible à l'univers de la gastronomie, de haute qualité.
- Votre relationnel vous permettent d'apporter rapidement votre savoir-faire.

### **Conditions :**

- ❖ Rémunération fixée à **XXXXXX EUROS brut** mensuel.
- ❖ Contrat de 39 heures/semaine
- ❖ Position Agent de maîtrise
- ❖ 2 jours de congés par semaine
- ❖ 50% carte Navigo
- ❖ 50% mutuelle prise en charge
- ❖ Uniforme fourni + entretien assuré

# O G A T A

**Important** : Ce poste exige polyvalence et disponibilité pour atteindre les objectifs. Vous reconnaissez être informé que chaque poste dans l'entreprise nécessite polyvalence et adaptabilité et qu'il pourra vous être demandé d'effectuer occasionnellement d'autres tâches ne relevant pas de vos fonctions mais conformes à vos capacités pour les besoins de l'entreprise.

Contact : Mr. Max-Michel GRAND

**Ogata Paris SAS**

16, rue Debelleye

75003 Paris

[grand@ogata.com](mailto:grand@ogata.com)