



FICHE DE POSTE – Directeur de Salle Restaurant

➤ Missions Principales

- Forte implication opérationnelle (80% front-office, 20% back-office).
- Encadrement du personnel de salle (maîtres d'hôtel, sommelier, chefs de rang, serveurs, commis) et de bar.
- Organisation des plannings de journées de travail, planification des horaires.
- Objectif principal de maintenir une qualité de service irréprochable :
 - o contrôle des tâches opérationnelles (mise en place de la salle, organisation...),
 - o accueil des membres,
 - o satisfaction des membres.
- Dynamiser le chiffre d'affaires du restaurant par le conseil, les ventes additionnelles etc...
- Travaille en étroite collaboration avec le Chef de cuisine et le Service membres.
- Participation aux réunions hebdomadaires des chefs de service.
- Suivi de la gestion de stocks Boissons (réquisitions, inventaires...) et nappages.
- Suivi des ratios F&B en relation avec le contrôleur de gestion.

➤ Qualités requises

- Organisé et rigoureux.
- Excellent sens de la relation client.
- Bonne disponibilité .
- Capacités à gérer les équipes.
- Capacité à anticiper les besoins et sachant faire preuve de réactivité.
- Excellente présentation.
- Anglais indispensable, Italien serait un plus.