



## **Fiche de poste responsable de salle - Restaurant**

### **Poste proposé :**

- CDI
- Dans un cadre magique, face à la mer, à Sainte-Adresse (76)
- Dans un tout nouveau concept de restaurant, au sein d'une équipe jeune et dynamique
- Disponibilité début avril
- La/le responsable du restaurant assure le fonctionnement du restaurant au niveau de l'accueil de la clientèle et de sa gestion. Elle/il organise l'ensemble de la salle. Elle/ Il coordonne l'activité de son équipe, collabore avec le chef de cuisine et la Directrice du restaurant pour l'élaboration des produits (cartes, menus, ...), dans un souci permanent de satisfaction du client.

### **Compétences et qualités recherchées :**

- Au moins 3 ans sur un poste identique. Bac pro ou BTS souhaité dans le domaine de la restauration.
- Connaissances approfondies de l'accueil, du service et du travail en salle, vous êtes doté(e) d'un sens très poussé du service client
- Savoir manager une équipe
- Excellente présentation
- Bon(ne) gestionnaire

### **Vos missions :**

#### **Prise en charge du client et vente**

- Gestion des réservations individuelles et de groupe
- Accueil du client au restaurant.
- Conseil dans le choix des plats.
- Rédaction d'un bon de commande.
- Traitement d'une réclamation ou demande particulière.
- Présentation de la note et encaissement.
- Développer des supports de communication en lien avec la Directrice du Restaurant

- Mise en valeur des produits et des locaux

### **Organisation et réalisation du service**

- Mise en place de la salle conforme aux réservations.
- Gestion des approvisionnements nécessaires pour le service en salle : nappes, couverts, décoration, vin, alcool, café...
- Réalisation du service en salle
- Coordination entre les différents services

### **Management d'équipe**

- Recrutement en collaboration avec la Directrice du restaurant
- Formation des équipes
- Etablissement des plannings et horaires de travail,
- Suivi des équipes,
- Amélioration des compétences,
- Transmission des savoirs, assure la communication, la cohésion et la motivation au sein de son équipe...

### **Approvisionnement et gestion des stocks :**

- Choix des fournisseurs selon le cahier des charges
- Sélection / Négociation des boissons (softs et alcool)
- Organisation des espaces de stockage

### **Gestion de la production :**

- Organisation et optimisation des postes de travail
- Mise en place des fiches techniques
- S'assure du bon fonctionnement des équipements
- Annonce des commandes et répartition des tâches
- Contrôle qualité process
- Contrôle qualité produit fini avant envoi en salle
- S'assure du bon déroulement et de la fluidité du service en salle
- Contrôle des rendements et analyse financière

### **Evénementiel :**

- Organise les réceptions et négocie les prix de réservation de groupe en collaboration avec le directeur de restaurant.

Vous êtes intéressée(e) ? Envoyez-nous CV et lettre de motivation à :

[lucie.guillot@palaisdesregates.com](mailto:lucie.guillot@palaisdesregates.com) nous serons heureux de vous lire et de vous rencontrer.