**INTITULE DU POSTE : Assistant Manager de restaurant H/F**

**RATTACHEMENT HIERARCHIQUE : Manager restaurant**

**L’ETABLISSEMENT : LE LEONOR**

Vous avez envie de vivre l’ouverture et participer à l’aventure du LÉONOR the place to live ? le nouvel hôtel 4\* haut de gamme lifestyle ouvre ses portes au cœur de Strasbourg dans un cadre magnifique où dialoguent patrimoine et modernité. Il est composé de 116 chambres et suites, d’un restaurant, d’un bar, de 4 salles de séminaires donnant sur une magnifique terrasse et cour intérieure de 500m à ciel ouvert.

La restauration du LÉONOR incarne le savoir-faire de la cuisine française et la richesse du terroir alsacien. Une cuisine exigeante et simple à la fois. Ici s’entremêlent raffinement, exigence, simplicité et surtout… convivialité ! Les clients exigeants à la qualité des plats et du service se donneront rendez-vous au restaurant et au bar du LÉONOR.

Vous avez envie de satisfaire nos futurs clients ? Découvrez le profil recherché et rejoignez notre équipe.

**MISSION :**

L’Assistant Manager restaurant définit et met enœuvre sur le terrain les orientations stratégiques du manager restaurant et de la Direction. Il définit la politique de commercialisation des différents points de vente; supervise la gestion du budget de son département en cohérence avec la stratégie de l’hôtel ; assiste au quotidien les équipes sur le terrain afin de garantir un service de qualité, accompagne l’évolution de l’offre et les changements organisationnels. L’Assistant Manager restaurant est également en charge du contrôle de la rentabilité et productivité des points de vente mais aussi du contrôle du respect des standards de qualité, de la satisfaction client ainsi que des normes d'hygiène en vigueur.

**PRINCIPALES RESPONSABILITES :**

Technique Métier et relation client :

* Seconde le Manager du Restaurant dans la supervision des activités opérationnelles du restaurant et du service
* S’informe sur les prévisions d’activité et établit les plannings conformément à la stratégie commerciale de l’hôtel dans le respect de la législation
* Développe le résultat du restaurant en optimisant la vente, la gestion, les dépenses et la rentabilité
* Veille à la satisfaction des collaborateurs et des clients de l’hôtel, tout en restant compétitif sur le marché
* Anticipe et règle les priorités clients et met en place des processus proactifs visant à promouvoir la satisfaction Clientèle
* Applique les procédures et politiques définies par l’établissement

Commercial / Vente :

* Connaît les services proposés par l’hôtel, informe le client sur sa demande et l’incite à les utiliser

Management des équipes / Implication transverse :

En tant que manager coach, il/elle :

* Développe en coopération avec le directeur restauration, la motivation et l'adhésion de ses équipes en créant un bon climat de travail
* Met en œuvre les directives, les politiques et les procédures pour les services opérationnels, supervisés par le Manager restaurant.
* Pilote les activités et instaure un environnement de travail propice à la réalisation des objectifs
* Manage, motive et organise les équipes du restaurant en lien avec le Responsable du Restaurant afin d'optimiser la qualité et la créativité des prestations dans le respect des standards
* Communique efficacement avec les membres de l’équipe

Gestion :

* Est impliqué dans l'atteinte des objectifs de son service en respectant les procédures et les contrôles internes appliqués dans l'hôtel et en développant les ventes
* Respecte les procédures en matière de facturation et d’encaissement
* Peut être amené à participer aux inventaires

Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement :

* Veille au respect des réglementations locales en matière de santé et de sécurité

 Veille à la propreté de son lieu de travail, à l’entretien et au bon fonctionnement du matériel mis à sa disposition

 Connaît et applique les conduites à tenir en cas d’évacuation incendie

**COMPETENCES REQUISES**

* Capacité à travailler efficacement en équipe et sens de l’initiative
* Première expérience professionnelle sur un poste similaire
* Maitrise de l’anglais selon les besoins de l’hôtel
* Animateur d’équipe & leadership affirmé
* Sens de l'accueil, du service et de la qualité
* Excellent relationnel
* Appétence pour le terrain
* Sens du service client

**CONTRAT :**

* Poste à pourvoir en C.D.I à temps complet
* Date d’embauche prévisionnelle : Mi-octobre- début novembre
* Merci d’envoyer votre CV et lettre de motivation à : recrutement@leonor-hotel.com