**INTITULE DU POSTE : Equiper polyvalent restauration 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’équipier/équipière est en charge de nettoyer et de mettre en ordre les espaces communs du restaurant, bar, salles de réunion. Il/elle effectue éventuellement le service du petit déjeuner et des room services. L’équipier/équipière contribue, par l’ensemble de ses tâches, à la qualité de l’accueil et du séjour des clients.

Il a disposition des équipes réception, restaurant pour satisfaire la demande client et fluidifier le fonctionnement de l’établissement

**PRINCIPALES RESPONSABILITES :**

Technique métier et relation client:

* Remet en état les salons, le bar, restaurant, lobby et les lieux communs
* Approvisionne et organise les services
* Suit les procédures d’ordonnancement des tâches
* Contrôle l’état des équipements, du linge et du mobilier
* Signale les anomalies et dégradations constatées dans les espaces communs
* Utilise et stocke les produits d’entretien

Commercial / Vente :

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

Gestion :

* Utilise les produits dans le respect des consignes de sécurité (fiche produits) et de gestion des quantités

Implication transverse:

* Travaille en étroite collaboration avec les autres services de l’hôtel

Hygiène, Sécurité des personnes & Environnement :

* Veille à la propreté de son lieu de travail en respectant au quotidien les règles d'hygiène HACCP
* Respecte les consignes d’utilisation et de sécurité du matériel mis à sa disposition
* Applique les règles de sécurité de l’hôtel (incendie…)
* Respecte les engagements de la « Charte Environnement » pris sur l’établissement (économie d'énergie, recyclage, tri des déchets...)

**COMPETENCES REQUISES :**

* Capacité à travailler efficacement en équipe
* Attentif à la satisfaction et au bien-être des clients
* Dynamisme, rapidité, efficacité
* Discrétion
* Organisation
* Excellente présentation
* Sens du détail et de la qualité
* Souci de l'hygiène
* Possède une première expérience sur le même poste
* Maitrise des langues anglais, allemand
* Connaissance des normes HACCP

**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