**INTITULE DU POSTE : Leader 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.

**MISSIONS :**

Le Leader restaurant organisele point de vente restauration dont il a la charge, s’assure de la qualité du service offert à la clientèle, manage et motive son équipe pour développer les ventes et la qualité. Il contribue ainsi au développement du chiffre d’affaires restauration par son action de vente. Le Manager restaurant doit également s’assurer du respect et de l’application des règles d’hygiène et de sécurité.

**PRINCIPALES RESPONSABILITES :**

Techniques métier et Relation client :

* Assure et veille à la bonne prise en charge du client
* Offre un service attentionné et adapté aux contraintes du client
* Est attentif aux remarques des clients (suivi)
* Véhicule l’image de l’hôtel
* Adapte son organisation et ses effectifs en fonction de l’activité
* Evite le gaspillage et les pertes de matières premières
* Respecte les procédures de contrôle interne
* Participe aux inventaires
* Analyse les résultats et met en œuvre les actions correctives
* Applique les procédures et politiques définies par la marque et l’hôtel
* Organise et contrôle le travail de son équipe
* Organise les mises en place en fonction des prévisions d’activité
* Tient compte de l’activité pour gérer les flux de clientèle
* Applique les procédures et politiques définies par l’établissement

Management des équipes et implication transverse :

En tant que manager coach, il/elle :

* Développe la motivation et l'adhésion de ses équipes en créant un bon climat de travail
* Favorise le développement des compétences de ses collaborateurs et les accompagne dans leur évolution professionnelle
* Participe aux recrutements et applique la législation du travail
* Intègre, forme et favorise le développement des compétences de ses collaborateurs
* S’assure de la bonne présentation de ses équipes

 Travaille en étroite collaboration avec les services de l’hôtel

Commercial / Vente :

* Réserve un accueil personnalisé au client
* Dynamise le point de vente par le biais d’animation
* Est force de proposition et conseille le client
* Développe le chiffre d’affaires grâce aux techniques de vente additionnelle
* Fait vivre le plan d’action commercial de son service

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
* Contribue à la bonne gestion de la vaisselle et du petit matériel en évitant la casse
* Peut être amené à participer aux inventaires

Hygiène / Sécurité / Environnement :

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

* Connaît et applique les conduites à tenir en cas d’évacuation incendie
* Respecte les consignes d’utilisation et de sécurité du matériel mis à disposition

**COMPETENCES REQUISES**

* Formation professionnelle de Restauration
* Première expérience de savoir-faire technique
* Capacité à travailler efficacement en équipe et sens de l’initiative
* Compétences linguistiques selon les besoins de l’hôtel
* Leadership
* Rapidité et efficacité
* Esprit commercial
* Dynamisme
* Aisance relationnelle et assurance
* Sens de l’accueil et du service
* Pédagogue et Animateur d’équipe
* Méthodique, rigoureux et organisé

**CONTRAT :**

* Poste à pourvoir en C.D.I à temps complet
* Date d’embauche prévisionnelle : Mi-octobre

Merci d’envoyer votre CV et lettre de motivation à : [recrutement@leonor-hotel.com](mailto:recrutement@leonor-hotel.com)