



## DIRECTEUR DE RESTAURANT ÉTOILÉ

En tant que Directeur de Restaurant étoilé, vous serez en charge du Restaurant La Cristallerie 1\*. Vous travaillerez en étroite collaboration avec la Direction (à qui vous reporterez directement), le département Commercial et la Cuisine et également avec tous les autres services de l'hôtel.

### Missions principales confiées :

Vous êtes une femme ou un homme de terrain, en contact permanent aussi bien avec votre clientèle qu'avec vos collaboratrices et collaborateurs. Vous adorez le relationnel client, vous êtes un maître de cérémonie et un chef d'orchestre.

- Entretenir les liens étroits avec une clientèle principalement locale, très exigeante, mais aussi maximiser le taux de captage de la clientèle hôtel internationale et très exclusive.
- Véhiculer les valeurs et les engagements de Relais & Châteaux en étant force de propositions et d'initiatives visant à les faire vivre au sein de son équipe et de la clientèle (ex : héritage local, produits de saison gastronomie etc.)
- Organiser, coordonner et contrôler la qualité des services fournis aux clients en assurant une régularité et une qualité de service irréprochable.
- Être responsable de l'accueil des clients dès leur arrivée et de la personnalisation du service apporté.
- S'assurer que toute personne travaillant dans son service connaît et applique tous les standards de qualité visant à assurer le standing de l'hôtel et dépasser les objectifs de score qualité.
- Anticiper les besoins de la clientèle en proposant des améliorations (produits ou services).
- Assurer un contrôle et un suivi permanent de ce qui se passe en salle et gérer les relations cuisine/salle.
- Être à l'écoute des suggestions, remarques ou réclamations faites par les clients et s'assurer de leur suivi et des actions prises.
- Diriger, former, motiver et développer l'ensemble de son équipe.
- Assurer l'animation du briefing d'avant et de fin de service ainsi que toutes les activités visant à fédérer et dynamiser la performance du groupe.
- Travailler étroitement avec le département commercial afin de diversifier l'offre pour maximiser le chiffre d'affaires tout en augmentant la valeur ajoutée de la qualité.
- S'assurer de la bonne facturation des prestations et procéder aux opérations d'encaissement et de clôture journalière.
- Participer à la gestion des stocks de matériel et de tous les produits et fixer ces objectifs de coût en % et en ayant préparé et assigné tous les par-stocks nécessaires afin de faciliter et encourager les spot check en relation avec le département Cost Control de manière journalière.
- Gérer les missions RH de son service : gestions des plannings, recrutement, formations, coaching, évaluations etc.
- Participer avec la Direction à l'élaboration des budgets, des forecasts et autres outils financiers afin de maximiser le revenu et atteindre tous les objectifs financiers fixés.
- Suivre et être conforme envers les règles d'hygiène et sanitaire, programme HACCP et connaître toutes les mesures de sécurité.

## Votre profil :

- Personne avec une forte expérience opérationnelle
- Personne charismatique et très sociale
- Excellente présentation, excellent relationnel, dynamisme et enthousiasme
- Fédérateur, pragmatique et polyvalent (être capable de remplacer tout membre de son équipe)
- Honnêteté, courtoisie, discrétion, diplomatie
- Respect de la parole donnée
- Sens de l'organisation du travail
- Connaissance des vins et des règles de service en salle
- Ayant une expérience forte dans la restauration gastronomique sous toutes ses formes
- Anglais impératif, connaissance de luxembourgeois très apprécié
- Maîtrise du Pack Office et du logiciel Micros

Expérience réussie à un poste similaire demandée.



LE PLACE D'ARMES

LUXEMBOURG

HOTEL LE PLACE D'ARMES 5\*  
18 PLACE D'ARMES  
L-1136 Luxembourg

<http://www.hotel-leplacedarmes.com>  
Téléphone +352 27 47 37  
EMAIL : [rh@hotel-leplacedarmes.com](mailto:rh@hotel-leplacedarmes.com)