

# ATICA

## Directeur de Salle / Directrice de Salle – CDI

### Atica

Nous sommes une équipe authentique, bienveillante, curieuse, accueillante et engagée. Nous croyons fermement qu'une appréciation plus profonde des diverses cultures contribue à la création d'un monde meilleur. Pour concrétiser cette vision, nous lançons Atica, une table culturelle qui célèbre les cultures du monde en créant des expériences culinaires qui allient cuisine, photographie, musique et art. Atica est un restaurant gastronomique immersif positionné à un niveau 1\* au guide Michelin qui explore une nouvelle culture tous les 6 mois.

Si vous voudrez contribuer à ce monde meilleur et faire partie de l'aventure Atica, postulez pour nous rejoindre.

### Objectif

- Créer la meilleure culture d'équipe pour favoriser l'épanouissement durable de vos collègues
- Garantir une expérience clientèle exceptionnelle et mémorable

### Responsabilités

- Équipe : inspirer, recruter, encadrer, motiver, former et faire réussir l'équipe afin de réaliser la vision Atica
- Ouverture : Planifier et diriger l'ouverture d'Atica en collaborant avec divers artistes pour créer la première expérience Atica, tout en contribuant à l'élaboration d'un protocole de service
- Créativité : gérer l'aspect magie expérientielle, innover constamment, s'intéresser aux cultures du monde
- Coordination : Gérer le flux de travail en salle et collaborer avec la cuisine pour garantir une expérience client exceptionnelle
- Hygiène : organiser la salle et l'équipe de manière à garantir le respect rigoureux des normes d'hygiène, de propreté et de sécurité
- Client : prioriser une orientation client et offrir un service exceptionnel qui respecte le timing de l'expérience

### Profile Candidat Cible

- Expérience minimum 5 ans comme directeur(trice) de salle ou maître d'hôtel dans des restaurants gastronomiques étoilés Michelin ou hôtels 5 étoiles
- Compétences confirmées en communication et gestion des relations interpersonnelles
- Langues parlées : Français et Anglais (niveau courant et plus)
- Esprit entrepreneurial : prendre des initiatives pour résoudre les problèmes, s'améliorer continuellement, être attentif aux signaux faibles et s'adapter aux situations
- Leadership : Expérience dans la gestion d'une équipe de minimum 7 personnes
- Excellente capacité d'exécution : servir un repas gastronomique synchronisé avec l'expérience audiovisuelle immersive (par exemple, lors d'événements, banquets ou services de traiteur)
- Créativité : offrir une hospitalité inégalée tout en innovant dans le service

### Offre

- Basée à Paris
- CDI 44H/semaine journées en continu sans coupure
- 2 jours de repos consécutifs (dimanche et lundi)
- Remboursement 50% titre transport
- Repas quotidien fourni
- Superbe mutuelle santé et prévoyance Alan
- Magnifique culture d'équipe

**Envoyez votre candidature à [contact@aticaparis.com](mailto:contact@aticaparis.com)**

*Atica est un employeur offrant l'égalité des chances. Les candidats qualifiés seront considérés pour un emploi sans tenir compte du sexe, de l'identité de genre, de l'orientation sexuelle, de la couleur, de la religion, de l'origine nationale, du handicap, de l'âge ou de toute autre caractéristique protégée par la loi.*

---