

RESPONSABLE DE SALLE

Description du poste

La Belle Etincelle est un restaurant inclusif situé dans le quartier de Montparnasse.

Le restaurant recherche un responsable de salle désirant travailler dans un environnement “extraordinaire”.

Ouvert en septembre 2020 à l'initiative de l'association **Tremplin Extraordinaire**, le restaurant propose une cuisine française de qualité élaborée à partir de produits locaux et de saison.

La cuisine et le service en salle sont assurés par 8 jeunes **équipiers porteurs de handicap cognitif**, encadrés par des **salariés professionnels** de la restauration. Résolument ancré dans une approche inclusive, le restaurant mise à la fois sur la **prestation culinaire** et sur l'**ambiance conviviale**. Les retours sont excellents et les clients, de plus en plus nombreux, sont enthousiastes.

La perspective de vivre une aventure humaine vous motive. Vous êtes animé par des valeurs fortes, vous vous reconnaissez dans un projet porteur de sens et voué à l'intérêt général. Rejoignez La Belle Etincelle !

VOS MISSIONS

Nous recherchons pour ce restaurant un **responsable de salle avec une expérience dans la restauration traditionnelle** et idéalement dans l'univers du **handicap**.

Vous contribuerez, sous l'autorité du Directeur d'exploitation à :

- Accompagner avec professionnalisme et bienveillance les équipiers porteurs de handicap dans leurs tâches.
- Coordonner et animer le service en salle avec les équipiers
- Garantir le respect des process d'ouverture et de fermeture du restaurant dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène de la profession
- Assister le Directeur d'exploitation dans l'animation commerciale et dans toutes les tâches managériales, administratives et comptables
- Rendre compte quotidiennement au Directeur d'exploitation des événements qui animent l'activité du restaurant, du bon respect des plannings, de la qualité et de l'évolution du travail des équipiers
- Participer à l'amélioration continue des prestations du restaurant, de l'organisation du travail et de la montée en compétences et en autonomie des équipiers.

D'une capacité de **60 couverts**, le restaurant est ouvert **les midis du lundi au vendredi et du mardi au jeudi soir**.

- Le poste est à pourvoir immédiatement
- CDI, convention collective de la restauration, mutuelle
- 39h hebdo
- Repos hebdomadaire les samedis et dimanches
- Salaire à négocier

POUR POSTULER : Adresser CV et lettre de motivation à l'adresse suivante : contact@tremplin-extraordinaire.fr