



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-de-restaurant-f-h-4>

## RESPONSABLE DE RESTAURANT F/H

### Description

Nous recherchons pour le compte de notre client un restaurant un responsable de salle polyvalent

En tant que Responsable de Salle (H/F), vous êtes le pilier du bon déroulement du service et le garant de l'expérience client. Vous êtes en charge de superviser les opérations quotidiennes en salle et de veiller à ce que chaque client soit accueilli et servi avec le plus grand professionnalisme. Vos Responsabilités Principales : Supervision et Coordination : Coordonner et superviser l'ensemble des activités de la salle pour assurer un service fluide, efficace et de qualité. Gérer les réservations et garantir un accueil client professionnel et chaleureux. Management d'Équipe : Former, motiver et encadrer l'équipe de serveurs et serveuses. Maintenir une excellente communication et collaboration avec le personnel de cuisine. Qualité et Opérations : Assurer la qualité du service en surveillant le déroulement des repas et en répondant rapidement aux besoins et requêtes des clients. Gérer les opérations d'encaissement et veiller strictement au respect des normes de sécurité alimentaire et d'hygiène en vigueur. Participer activement à la mise en place des services et, si nécessaire, à la préparation des plats. Collaborer avec le Chef pour la gestion et l'évolution des menus.

### Qualifications

Nous recherchons un(e) leader naturel(le), passionné(e) par le service client et possédant une forte expertise du milieu de la restauration. Compétences et Qualités Requises : Expérience : Vous justifiez d'une expérience significative dans le secteur de la restauration, idéalement sur un rôle similaire de supervision ou de responsabilité de salle. Savoir-faire : Excellentes compétences en service client et en gestion d'équipe. Rigueur : Bonne connaissance et application des normes de sécurité alimentaire et d'hygiène. Aptitudes : Capacité à travailler efficacement tout en maintenant un haut niveau de qualité de service. Qualités personnelles : Leadership avéré, sens de l'organisation et sens aigu du détail. Si l'hospitalité est votre vocation et que vous souhaitez évoluer dans un environnement stimulant, rejoignez notre équipe pour contribuer à offrir une expérience mémorable à nos clients !

### Organisme employeur

Expectra

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

ACTIVITÉS DES AGENCES DE TRAVAIL TEMPORAIRE

### Lieu du poste

74264, SCIONZIER, SCIONZIER, France

### Date de publication

9 octobre 2025 à 15:07

### Valide jusqu'au

08.11.2025