



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

Responsable de salle F/H

Description

VOTRE ROLE

Le Responsable de Salle H/F coordonne l'activité du personnel de la salle de restaurant, organise et contrôle le travail des équipes tout en étant en capacité d'intervenir à chaque étape du service.

Il/elle doit garantir la satisfaction du client et la qualité du service rendu.

Le Responsable de Salle H/F véhicule l'image de l'hôtel par son attitude exemplaire, son accueil chaleureux et convivial, son professionnalisme et sa disponibilité.

VOS MISSIONS PRINCIPALES

Le Responsable de Salle H/F est en contact permanent avec la clientèle et contribue à la création d'une atmosphère adaptée à son lieu de travail.

Le Responsable de Salle H/F orchestre minutieusement le travail des commis, des chefs de rang et plaignistes et afin de garantir le bon déroulement et l'excellence du service.

Il/elle connaît parfaitement le mécanisme du service en salle, et sait détecter immédiatement le détail à corriger, et lors des repas, il/elle passe de table en table pour s'assurer que chaque client est satisfait.

Il/elle peut intervenir ponctuellement dans le déroulement du service pour apporter un conseil culinaire ou encore assister un chef de rang dans une tâche complexe.

Le Responsable de Salle H/F est gestionnaire des réclamations et des remarques négatives et devra régler des incidents de service entre membres du personnel ou entre personnel et clientèle. Il/elle veille au bon respect des procédures d'encaissement, comptables et financières en vigueur.

Et plus précisément :

- Organisation, distribution, suivi et contrôle du travail de l'équipe

Organisme employeur

RIVAGE HOTEL & SPA

Type de poste

Temps plein

Secteur

RESTAURATION
TRADITIONNELLE

Lieu du poste

74010, ANNECY, ANNECY, France

Date de publication

19 septembre 2024 à 09:02

Valide jusqu'au

19.10.2024

- Animation du briefing d'avant service et passation des consignes
- Intervention directe dans une des activités du service en cas de surcharge ponctuelle.
- Prise des réservations et préparation du plan de salle
- Répartition des tâches liées au service en salle en fonction du personnel et de la clientèle prévisible
- Gestion de la caisse et des encaissements
- Approvisionnement et gestion des fournitures, denrées et boissons nécessaires au bon fonctionnement du restaurant
- Assurer et superviser les services spéciaux : banquet, buffet, cocktails dînatoire
- Inventaire et répartition des tâches quotidiennes et périodiques
- Accueil et intégration du nouveau personnel
- Assurer la coordination avec la cuisine
- Insuffler, en étroite collaboration avec sa hiérarchie, une motivation quotidienne aux collaborateurs
- Assurer la formation et le développement des collaborateurs de l'équipe et transmettre votre savoir-faire technique et comportemental
- Prendre les actions correctives nécessaires pour garantir la qualité du service/produit et la satisfaction clientèle au quotidien

Qualifications

VOS QUALITES PRINCIPALES & COMPETENCES

- Sens de l'accueil, du travail en salle et du service client
- Sens du management accru
- Aisance relationnelle et excellente communication
- Anglais courant
- Maîtrise HACCP
- Flexibilité sur les jours et horaires de travail

AVANTAGES

Nous offrons un ensemble complet d'avantages qui comprend :

- Des repas pendant le service
- Une salle de fitness 7/7
- Tarifs de nuits à prix réduit, dans les hôtels de notre groupe
- Remise dans les points de vente F&B
- Événements réguliers de bien-être et d'activités sociales pour les collègues
- 2 jours de repos consécutifs
- Prise en charge 50% du titre de transport
- Adhérent à Wiismile, Comité d'entreprise avec de nombreux avantages