

FICHE POSTE - RESPONSABLE SALLE

Intitulé du poste : Responsable salle du restaurant La Sablière

Positionnement dans l'organisation et responsabilités managériales :

Sous la responsabilité des gérants / supervise toute l'équipe de salle du restaurant.

Mission principales :

- Gérer les plannings de l'équipe salle en collaboration avec Alice ou Antoine et le responsable cuisine
- Diriger et manager le personnel de la salle
- Gérer la propreté du restaurant : vitrines, comptoir etc. Une femme de ménage gère le ménage de fond.
- Gérer l'inventaire des boissons et des denrées périssables liées aux boissons : menthe, fruits...
- Gérer les réservations et les privatisations selon le planning fourni
- Collaborer à l'organisation d'événements; assurer leur mise en place et leur bon déroulement
- Gérer le planning d'entretien et la maintenance préventive des appareils de façon quotidienne, hebdomadaire, mensuelle et annuelle
- S'assurer du suivi des tâches des équipes et optimiser sa rentabilité
- Accueillir la clientèle pendant le service
- Contrôler la marge brute d'exploitation et veiller à ce qu'elle soit toujours excédentaire, en collaboration avec le responsable de salle ainsi qu'Alice & Antoine
- Gérer les approvisionnements, la vérification des factures, la tenue des stocks et les commandes relatives au bar et le choix des fournisseurs en collaboration plus ou moins étroite avec les responsables du parc

Activités et tâches :

- Développer de nouvelles offres : packs, promos, boissons à la carte...
- Diriger tout le personnel de la salle
- Chargé de développer la rentabilité du restaurant en adéquation avec les objectifs fixés par la direction
- Gérer et développer les relations clients
- Réaliser des prévisions de vente en analysant les ventes passées et en faisant des projections sur l'année à venir

Moyens et prérogatives :

- Mise à disposition d'un ordinateur sur place et d'un poste de travail administratif
- Aménagement de plages horaires destinées à l'administratif

Relations internes et externes :

En lien interne avec :

- l'équipe dirigeante
- Le responsable cuisine et son équipe

En lien externe avec :

- les clients (B2B et B2C)
- les fournisseurs
- les prestataires

Conditions et lieu de travail :

- Posté au siège social
- Déplacements possibles chez les fournisseurs
- Contrat CDD en 38h/semaine

Profil du poste Compétences (savoir, savoir faire faire, savoir être)

- Connaissances :

Vous avez au moins 2 ans d'expérience dans une fonction de dirigeant dans l'horeca, dans un environnement à dynamique forte de préférence.

- Compétences de management :

- savoir diriger des équipes avec bienveillance et fermeté
- être à l'écoute des demandes de son équipe
- savoir déléguer tout en encadrant
- savoir anticiper, prévenir et régler les conflits
- Être très observateur

- Compétences comportementales :

- être réactif et proactif
- savoir accueillir correctement des clients
- développer une bonne relation avec la clientèle, fidéliser tout en gardant la bonne distance
- savoir gérer une difficulté rencontrée avec des clients
- savoir rendre compte régulièrement à sa direction

- Compétences complémentaires :

- maîtrise de l'anglais
- connaissances du néerlandais bienvenues
- maîtrise des outils bureautiques

- Expériences professionnelles :

Première expérience de 2 ans sur un poste similaire