



ANIMATEUR/TRICE CAFE

MISSIONS :

L'Animateur/trice Café est garant de l'esprit « café » et du concept. Il/elle est sensible au profit de son point de vente et contribue au développement du CA par son action de vente. Il/elle est capable d'animer et faire vivre son point de vente et respecte les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de vente d'alcool.

PRINCIPALES RESPONSABILITES :

Technique Métier et relation client :

- Assure et veille à la bonne prise en charge du client, de son arrivée à son départ
- Offre un service attentionné et adapté aux besoins du client
- S'enquiert de la satisfaction du client tout au long du service.
- Est l'interlocuteur privilégié des clients
- Prépare sa mise en place salle et production (prévision des ventes)
- Veille au respect des process et des fiches techniques
- S'assure de la bonne tenue du café (hygiène, zoning, dressage)
- Maîtrise la facturation client
- Assure un briefing si plusieurs intervenants sur le service
- Transmet toutes informations utiles / Importantes au bon fonctionnement de son service auprès de sa hiérarchie et des autres services

Commercial / Vente :

- Applique et fait vivre les animations réseau et locales
- Contribue au captage et à la fidélisation de la clientèle
- Informe au quotidien le service réception des animations et offres du jour
- Est force de propositions dans la prise de commande et capable de conseiller le client

Gestion :

- Participe aux inventaires et procédures de fin de mois
- Prépare et passe les commandes avec la validation de sa direction
- Maîtrise la clôture journalière (caisse, contrôle des bons, écarts...)
- Est sensibilisé aux indicateurs de gestion, à l'atteinte des objectifs et à la mise en œuvre des plans d'actions

Les tâches ci-dessus mentionnées sont non exhaustives et peuvent être amenées à évoluer compte tenu des impératifs liés à l'organisation de l'établissement



Implication transverse :

- Communiquer et coopérer étroitement avec les autres services (cuisines, banquet, restaurant, réception...)

Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement :

- Veille à la propreté de son lieu de travail et à la sécurité alimentaire en respectant au quotidien les règles d'hygiène HACCP
- Respecte les consignes d'utilisation et de sécurité du matériel mis à sa disposition
- Connaît et applique les règles de sécurité de l'hôtel (incendie...)
- Respecte les engagements de la « Charte Environnement » pris sur l'établissement (économie d'énergie, recyclage, tri des déchets...)

COMPETENCES REQUISES

- Esprit commerçant
- Esprit d'équipe
- Aisance relationnelle
- Passionné
- Organisé
- Autonome
- Adaptabilité
- Résistance au stress
- Possède une formation en hôtellerie/Restauration ou commerciale
- Maîtrise la langue du pays et l'anglais professionnel

Les tâches ci-dessus mentionnées sont non exhaustives et peuvent être amenées à évoluer compte tenu des impératifs liés à l'organisation de l'établissement