



RESPONSABLE DE LA RESTAURATION

MISSION :

Le Directeur de la restauration est chargé de superviser l'ensemble des services opérationnels liés à l'activité restauration, parmi lesquels le service des banquets, le restaurant, le service en chambre, le petit déjeuner et les cuisines. Le Directeur de la restauration a pour mission de veiller en permanence à la rentabilité de son département, en générant des revenus et en maîtrisant les coûts. Il doit atteindre les objectifs définis en matière de satisfaction Clientèle et de satisfaction des membres de l'équipe et de profitabilité. Il est, en outre, chargé de former et de faire évoluer les superviseurs et les responsables opérationnels de l'activité restauration, d'analyser les tendances du moment et de faire des recommandations en conséquence. Il contribue au développement et à la planification des activités de l'hôtel.

PRINCIPALES RESPONSABILITES :

Technique de métier et relation client :

- Supervise les activités opérationnelles du restaurant, du bar, du service en chambre, du service des banquets du petit déjeuner et des cuisines
- Elabore les budgets, anticipe et adapte les plannings et l'organisation des ressources humaines conformément au prévisionnel d'activité et la stratégie commerciale de l'hôtel
- Evalue les évolutions des besoins des clients, adapte son département, à la diversité de clientèle, aux cultures et habitudes de consommation, et au paysage concurrentiel, afin de proposer les changements opérationnels et de produits/services qui s'imposent, le cas échéant
- Veille à la satisfaction des collaborateurs et des clients de l'hôtel, tout en restant compétitifs sur le marché et vigilant sur les performances financières.
- Anticipe et règle les problèmes avec les clients et met en place des processus proactifs visant à promouvoir la satisfaction Clientèle
- Participe aux inventaires dans le respect des règles comptables

Management des équipes / Implication transverse :

En tant que manager coach, il.elle :

- Développe la motivation et l'adhésion de ses équipes en créant un bon climat de travail
- Met en œuvre les directives, les politiques et les procédures pour les services opérationnels supervisés
- Pilote les activités et instaure un environnement de travail propice à la réalisation des objectifs définis
- Gère les problèmes de performance qui surviennent au sein des services opérationnels supervisés

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



- Fait partie intégrante de l'équipe d'exploitation, assiste à toutes les réunions programmées et contribue activement en étant dûment préparé
- Fait passer des entretiens et sélectionne, forme, évalue, encadre et conseille les responsables/collaborateurs du service, conformément aux critères de la société
- Communique efficacement avec les membres de l'équipe
- Se réunit quotidiennement avec les membres de l'équipe pour discuter des activités clés du moment
- Est une source d'inspiration pour l'ensemble du personnel de l'hôtel afin de l'inciter à proposer une expérience client « différenciante »
- Interagit de manière positive avec les autres services afin de garantir aux clients l'accueil attendu
- Montre l'exemple en respectant les codes de l'établissement, les consignes concernant la tenue, la présentation et se porte garant de l'image de ses employés en lien avec les codes de l'établissement
- Adopte un management développeur, entrepreneur et collaboratif, promeut la diversité et l'égalité, et respecte les obligations légales
- Favorise sous son contrôle, les initiatives et la mise en avant de son département sur les réseaux sociaux

Gestion :

- Est impliqué dans l'atteinte des objectifs de son service en respectant les procédures et les contrôles internes appliqués dans l'hôtel et en développant les ventes
- Respecte les procédures en matière de facturation et d'encaissement
- Peut être amené à participer aux inventaires

Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement :

- Veille au respect des réglementations locales en matière de santé et de sécurité
- Veille à la propreté de son lieu de travail, au bon fonctionnement et à l'entretien du matériel mis à sa disposition
- Connaît et applique les conduites à tenir en cas d'évacuation incendie

COMPETENCES REQUISES

- Au minimum 5 ans d'expérience dans la gestion de l'activité restauration
- Capacité à travailler efficacement en équipe et sens de l'initiative
- Excellente compréhension des activités de contrôle opérationnel, d'élaboration de budget, de prévision, de conception de menu, de vente et de marketing
- Excellentes aptitudes à communiquer, à l'oral comme à l'écrit

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



- Capacité à former les membres de l'équipe et à développer leurs compétences à responsabiliser et à promouvoir l'initiative
- Excellentes compétences organisationnelles
- Compétences analytiques
- Maîtrise de l'anglais

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