



ASSISTANT RESPONSABLE RESTAURATION

MISSION :

L'Assistant Responsable Restauration définit et met en œuvre sur le terrain les orientations stratégiques du Responsable Restauration et de la Direction. Il définit la politique de commercialisation des différents points de vente; supervise la gestion du budget de son département en cohérence avec la stratégie de l'hôtel ; assiste au quotidien les chefs de service sur le terrain afin de garantir un service de qualité, accompagne l'évolution de l'offre et les changements organisationnels. L'Assistant Responsable Restauration est également en charge du contrôle de la rentabilité et productivité des points de vente mais aussi du contrôle du respect des standards de qualité, de la satisfaction client ainsi que des normes d'hygiène en vigueur.

PRINCIPALES RESPONSABILITES :

Technique Métier et relation client :

- Seconde le Responsable du Restaurant dans la supervision des activités opérationnelles du restaurant et du service
- S'informe sur les prévisions d'activité et établit les plannings conformément à la stratégie commerciale de l'hôtel dans le respect de la législation
- Développe le résultat du restaurant en optimisant la vente, la gestion, les dépenses et la rentabilité
- Veille à la satisfaction des collaborateurs et des clients de l'hôtel, tout en restant compétitif sur le marché
- Anticipe et règle les priorités clients et met en place des processus proactifs visant à promouvoir la satisfaction Clientèle
- Applique les procédures et politiques définies par l'hôtel

Commercial / Vente :

- Connaît les services proposés par l'hôtel, informe le client sur sa demande et l'incite à les utiliser

Management des équipes / Implication transverse :

En tant que manager coach, il.elle :

- Développe en coopération avec le directeur restauration, 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 par le Responsable du Restaurant

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



- Pilote les activités et instaure un environnement de travail propice à la réalisation des objectifs
- Manage, motive et organise les équipes du restaurant en lien avec le Responsable du Restaurant afin d'optimiser la qualité et la créativité des prestations dans le respect des standards
- Communique efficacement avec les membres de l'équipe
- Fait passer des entretiens et sélectionne, forme, évalue, encadre et conseille les responsables/collaborateurs du service, conformément aux critères de la société
- Adopte un management développeur, entrepreneur et collaboratif, promeut la diversité et l'égalité, et respecte les obligations légales

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, à l'entretien et au bon fonctionnement du matériel mis à sa disposition
- Connaît et applique les conduites à tenir en cas d'évacuation incendie

COMPETENCES REQUISES

- Capacité à travailler efficacement en équipe et sens de l'initiative
- Première expérience professionnelle sur un poste similaire
- Maîtrise de l'anglais selon les besoins de l'hôtel
- Animateur d'équipe & leadership affirmé
- Sens de l'accueil, du service et de la qualité
- Excellent relationnel
- Appétence pour le terrain
- Sens du service client

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