

# HOTEL VERSION MAQUIS CITADELLE

## FICHE DE POSTE RESPONSABLE DE SALLE (H/F)

Le/la Responsable de salle coordonne l'activité du personnel de la salle de restaurant, organiser et contrôler le travail des équipes tout en ayant la capacité d'intervenir à chaque étape du service. Il/elle doit garantir la satisfaction du client et la qualité du service rendu.

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

Son métier : Le/la Responsable de salle est en contact permanent avec la clientèle et contribue à la création d'une atmosphère adaptée à son lieu de travail. Le/la maître d'hôtel orchestre minutieusement le travail des commis, des chefs de rang et des barmans. 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 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/la Responsable de salle 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.

Ses activités sous la responsabilité de la direction sont :

- 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 les encaissements.
- Approvisionnement et gestion des fournisseurs
- Assurer les services spéciaux
- Inventaire et répartition des tâches quotidiennes et périodiques
- Accueil et intégration du nouveau personnel
- Assurer la coordination avec la cuisine
- Etablir les plannings hebdomadaires de la salle
- Elaboration de la carte des vins
- Communication avec les autres responsables de services et la direction.

# HOTEL VERSION MAQUIS CITADELLE

## FICHE DE POSTE RESPONSABLE DE SALLE (H/F)

### Ses qualités principales :

- Sens de l'accueil, du travail en salle, et du service client.
- Sens du management.
- Excellente présentation.
- Anglais courant.

### Conditions salariales :

- Contrat CDD Saisonnier de mai à mi-octobre
- 43H hebdomadaires
- Poste nourri
- Possibilité de logement individuel
- Temps de travail : 3 coupures et 2 longues / semaine
- 2 jours de repos consécutifs
- 2400€ net / mois