



FICHE DE POSTE RESPONSABLE DE SALLE H/F

A/ Cadre général

- Est placé(e) sous l'autorité de la Direction
- Niveau C de la Convention Collective du Tourisme Social et Familial
- Rémunération selon profil
- Temps de travail hebdomadaire annualisé : 35h non compris les temps de repas et de pause
- Travail en coupé
- Travail week-end par roulement selon le planning.
- CDD saisonnier à partir du 1^{er} Avril au 31 octobre 2024 pouvant évoluer en CDI
- Mutuelle d'entreprise prise en charge par l'employeur.
- 13^{ème} mois (à partir de 12 mois d'ancienneté)

B/ Missions

- Assure le fonctionnement du Restaurant au niveau de la clientèle et de sa gestion
- Réalisation du service en salle : assure la mise en place, le service à table, le nettoyage et le rangement du matériel et de la salle de restaurant
- Assure plusieurs types de service : buffet, à l'assiette...
- Mise en place des salles conforme aux réservations
- Faire appliquer les consignes de travail à son équipe

- Gestion des approvisionnements nécessaires pour le service en salle = nappes, couverts, décorations, vin, alcool, café....
- Collabore avec l'économiste pour les commandes nécessaires au bon fonctionnement
- Coordonne l'activité de l'équipe en salle
- Coordination entre les différents services (cuisine, réservations)

- Adapte son organisation et son rythme de travail en fonction de l'affluence, des événements et des clients.
- Gestion du planning et des horaires du personnel de salle
- Participation au recrutement et à la formation du personnel de salle

- Organisation et participation aux soirées événementielles (Hôtel des Bains, Tablées de L'Oustal)
- Polyvalence des missions durant la saison hivernale (de Novembre à Février)