



FICHE DE POSTE RESPONSABLE DE SALLE TOURNANT H/F

Vous, responsable de salle chez **Paul & Julienne**, vous assurez la gestion du restaurant dont vous avez la charge. Vous encadrez, fédérez, organisez et coordonnez le travail de production et de distribution. Vous êtes responsable de la gestion de l'établissement. Vous êtes rattaché au Directeur d'exploitation. Vous véhiculez l'image de **Paul & Julienne** par votre attitude exemplaire, votre professionnalisme et votre disponibilité.

Vous accueillez les clients à leur arrivée ou déléguez la tâche aux chefs de rangs. Vous coordonnez le service en salle et garantissez son excellence. Vous installez les clients à leur table, remettez le menu et la carte des vins. Vous conseillez sur le choix des plats et les suggestions du jour et vous devez savoir en parler en détails. Vous avez la possibilité de prendre la commande avant de laisser la place au chef de rang en lui transmettant les consignes pour le bon suivi de la table. Vous êtes le chef de la salle ou/ou du bar qui orchestre minutieusement le travail des chefs de rang afin de garantir le bon déroulement et l'excellence du service. Vous avez l'œil partout et connaissez parfaitement le mécanisme du service au bar et en salle. Vous savez détecter immédiatement le ou les détails à corriger. Lors des repas, Vous passez de table en table pour vous assurer que chaque client soit satisfait. Vous pouvez intervenir ponctuellement dans le déroulement du service pour remplacer un sommelier, apporter un conseil culinaire ou assister un chef de rang dans une tâche complexe. Vous êtes généralement associé au propriétaire du restaurant lors du recrutement et de la formation du personnel de la salle. Vous jouez également le rôle d'intermédiaire entre la salle, la cuisine et la direction.

FONCTIONS & RESPONSABILITES :

Responsable de salle au **Paul & Julienne** s'organise autour de quatre grandes fonctions :

GESTION DE L'ETABLISSEMENT

- Gérer la fermeture ou l'ouverture de l'établissement en respectant la check list (selon horaires de travail)
- Gérer et contrôler les stocks en anticipant les fabrications pour les services futurs.
- Être en relation et coordination avec toutes les équipes (salle, bar, cuisine).
- Participer et maintenir activement à l'hygiène et l'entretien de l'établissement
- Organiser et contrôler les inventaires mensuels
- Développer la rentabilité de l'établissement
- Rendre compte à sa votre hiérarchie
- Vérifier et compter les caisses journalières des chefs de rangs
- Faire les comptes et apporter les caisses à la banque en cas d'absence du Directeur d'exploitation.

RELATION CLIENT

- Entretenir de bonnes relations avec le client
- Connaitre directement ou indirectement le niveau de satisfaction des clients pour proposer d'éventuelles mesures d'adaptation
- Garantir la qualité de la prestation
- Appliquer les techniques de vente additionnelle
- Promouvoir son établissement
- Développer une politique commerciale

MANAGEMENT, ANIMATION ET FORMATION

- Organiser, fédérer et superviser le travail du personnel du site
- Établir les plannings
- Identifier les besoins de personnel (équipe mixte avec des collaborateurs ayant des qualités et compétences complémentaires)



- Recruter le personnel de l'établissement avec le Directeur d'exploitation
- Former les équipes sur les procédures et les différentes tâches au sein du restaurant
- Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes
- Anticiper les conflits humains et les dysfonctionnements et, le cas échéant, les gérer
- Participer aux entretiens annuels d'évaluation du personnel
- Appliquer les règles en matière de législation du travail
- Gestion administrative du personnel : saisie des présences, création des fiches du personnel, transmission des attestations d'arrêt maladie...

PREVENTION, SECURITE ET SANTE

- Demander les pièces d'identité aux clients (interdiction de vente d'alcool aux mineurs)
- Détecter les comportements à risques, les incidents et les confrontations et en informer la hiérarchie ou les forces de l'ordre et/ou professionnels de santé
- Repérer la présence de substances psychoactives dans l'établissement, les identifier et agir en conséquence
- Savoir prodiguer des soins de premiers secours

PROFIL :

Ouvert aux personnes ayant ou non des diplômes, ce poste nécessite une expertise du métier. Vous devez avoir une connaissance approfondie de l'accueil, du service et du travail en salle, et doté d'un sens très poussé du service client. Vous devez savoir manager une équipe avec le goût de transmettre.

Vous devez avoir une excellente présentation.

La pratique orale de l'anglais est fortement appréciée, celle d'une seconde langue étrangère est un plus

REPARTITIONS DES TACHES ENTRE RESPONSABLES :

Nombre responsables dans l'établissement	Tâches
1	Vous êtes seul responsable
2	L'un est au rez-de-chaussée, l'autre dans les étages. Celui au RDC accueille les clients et les transmet à l'autre responsable
3	Un est au RDC Un dans les étages Un au bar

Validation :
Date et signature

Collaborateur :

Responsable Hiérarchique :