Fiche métier Ninkasi

Métier :

RESPONSABLE DE SERVICE (H/F) salle

Ses missions :

Il encadre l'équipe service et organise la production en salle et au bar pour garantir l'expérience client et l'esprit brassage de qualité.

Il brief l'équipe avant chaque service pour définir le rôle de chacun et les objectifs à réaliser et debrief après chaque service.

Il implique et motive son équipe pour optimiser la performance en salle.

Il supervise la cadence de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Il est responsable du service et de la gestion des caisses, il intervient également en cas d'incident avec la clientèle.

Il maîtrise le service et la production. C'est un excellent vendeur.

Il est capable de former des collaborateurs sur son métier, d'échanger sur les bonnes pratiques pour faire progresser l'équipe. Il réalise les entretiens mensuels.

Il assure le fonctionnement de la salle au quotidien : réalisation des commandes, gestion des livraisons, surveille les pertes et les coûts, assure le respect du plan de maîtrise sanitaire...

Il se coordonne avec le service en cuisine et peut prendre des décisions stratégiques pendant le service.

Il veille à la bonne tenue des espaces et des équipements ainsi qu'à leur propreté et assure le respect des normes d'hygiène.

Ses Qualités principales/profil :

Sens aigu de l'accueil.

Poli et sens du service.

Rapidité et agilité dans l'exécution des tâches.

Travail en équipe.

Pédagogie.

Constance.

Bonne résistance au stress.

A l'aise avec l'informatique et la manipulation des chiffres (tenue de la caisse, faire les commandes).

Hygiène personnelle irréprochable.

Normes HACCP.

Diplôme et formation :

CAP, BEP, BAC Pro restauration et une expérience de 3 années minimum concluante dans les métiers de la restauration.

Evolution :

Une formation en management lui permettra d'intégrer le management d'équipe et d'activité et d'évoluer sur un poste de responsable opérationnel.

Conditions :

Travail physique, debout et port de charge.

Travail en horaires décalés.

Service en continu, pas de coupures.

CDI, temps plein.

Mutuelle prise en charge à 100% par l'employeur, repas sur place.