

DIRECTEUR DE SALLE (H/F) – 100%

MISSION PRINCIPALE

Assurer la gestion quotidienne des opérations des équipes de salle et du bar selon les standards en vigueur et dans le respect des exigences et de l'esprit de la cuisine du Chef.

PRINCIPALES RESPONSABILITES

Opérations :

- Gérer la mise en place, le plan de salle et le service pour nos deux restaurants – La Table du Valrose** et le Café Valrose
- Gérer les réservations et le bon déroulement de l'accueil des clients
- Prendre les commandes et entretenir des contacts chaleureux avec la clientèle
- Gérer et organiser le travail de la brigade de salle et du bar
- Assurer la qualité du service des restaurants en l'absence de la Direction
- Assurer la communication entre le service et la cuisine
- Effectuer la facturation et la caisse en fin de journée
- Prévoir les commandes, réceptionner et contrôler la marchandise
- Appliquer et contrôler l'application des règles usuelles d'hygiène et de sécurité
- Gérer la carte des vins et la cave avec le chef sommelier

Management :

- Participer activement aux réunions de Direction et gérer les projets liés au département
- Planifier et gérer les coûts marchandise et RH selon les objectifs fixés
- Gérer l'ensemble des tâches administratives du département
- Mettre en place de nouvelles procédures ou idées pour un meilleur déroulement des services et une meilleure gestion du département

RH :

- Effectuer les plannings de l'équipe et contrôler les heures hebdomadaires
- Gérer les demandes d'absence et les vacances
- Recruter et former les nouveaux collaborateurs de la brigade
- Gérer les conflits

Connaissances techniques :

- Excellentes connaissances du service d'un type gastronomique et bistrannique



DIRECTEUR DE SALLE (H/F) – 100%

- Excellentes connaissances vinicoles
- Bilingue anglais/français, allemand un atout
- Maîtrise des outils informatiques usuels (Office, caisse, etc.)

Compétences et qualités requises :

- Bachelor en management de la restauration et/ou hôtelier/BTS Hôtellerie-restauration-BAC PRO Service
- Minimum de 3 ans d'expérience sur une fonction similaire dans un restaurant gastronomique étoilé
- Supervision d'équipe
- Leadership
- Organisation et rigueur de travail
- Sens des responsabilités
- Sens créatif et de l'innovation
- Excellent sens relationnel et bonne communication
- Excellente capacité d'adaptation et bonne gestion du stress
- Français/Anglais écrit et parlé obligatoire, allemand un atout

En cas d'intérêt pour ce poste, nous vous invitons à consulter notre site <https://www.valrose.ch> et transmettre votre dossier complet auprès de Mme Sabine Carcenat, Directrice, à l'adresse sabine.carcenat@valrose.ch.

