

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

## POSTE : DIRECTEUR DE SALLE

Le Château de Rochecotte est un établissement 4 étoiles et restaurant gastronomique situé dans le Val de Loire. Nos équipes travaillent ensemble en collaboration dans le respect et l'entraide. Le Château de Rochecotte c'est avant tout un lieu de vie et d'envies... Ici on prend son temps pour apprécier chaque détail, chaque subtilité et surtout chaque instant. Nos valeurs : famille, humilité, respect et passion.

### PROFIL RECHERCHÉ :

Personne investie, à la recherche d'améliorations et ayant le soucis du détail.

### MISSIONS :

- Réorganisation du service salle (process et améliorations)
- Gestion, vérification et suivi des stocks
- Gestion des plannings
- Assister aux réunions des chefs de service
- Management des équipes
- Suivi des services et de l'organisation
- Vérification des tâches effectuées
- Coordination avec l'équipe de cuisine
- Réalisation des briefings en début de services
- Organisation d'évènements en collaboration avec le service commercial et la direction.

### COMPÉTENCES :

- Maîtrise obligatoire du français et de l'anglais
- Connaissances en gestion
- Connaissances en management des équipes

### FORMATION & EXPÉRIENCE :

- Niveau d'étude : Lycée/école hôtelier(e), CAP hôtellerie/restauration
- Expérience conseillée

### QUALITÉS :

- Sens des responsabilités
- Anticipation
- Organisation
- Sens du relationnel

### OUTILS :

**Yokitup** (gestion des stocks)

**Medialog** (prise de commandes, facturation et logiciel de réservation)

**Excel - Word**

