

# CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

*Château hôtel 4 étoiles et restaurant Gastronomique dans le Val de Loire*

## POSTE : RESPONSABLE DE SALLE

MISSIONS :

Gestion et organisationnel :

- Réorganisation du service salle (process et améliorations),
- Développement de la rentabilité du restaurant,
- Gestion et développement de la relation client,
- Gestion des réservations (Reservit, clientèle de l'hôtel),
- Vérification et suivi des stocks,
- Réalisation des plannings,
- Assister aux réunions hebdomadaires des chefs de service,

Management :

- Management des équipes,
- Réalisation de fiches techniques,
- Réalisation des briefings en début de services,
- Suivi des services et de l'organisation,
- Vérification des tâches effectuées,
- Coordination avec l'équipe de cuisine,

Evènements :

- Organisation d'évènements en collaboration avec le service commercial/marketing,
- Assurer le suivi des séminaires, mariages etc. pour la partie restauration.

COMPÉTENCES :

- Maîtrise obligatoire du français et de l'anglais
- Connaissances en gestion et management des équipes
- Formation HACCP + permis de former

FORMATION & EXPÉRIENCE :

- Niveau d'étude : Bac+3, Bac+5, lycée/école hôtelier(e), CAP hôtellerie/restauration
- Expérience : 2 ans dans un établissement similaire

QUALITÉS :

- Sens des responsabilités
- Anticipation / organisation
- Sens du relationnel

OUTILS :

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

AVANTAGES :

Possibilité de logement + poste nourri

POSTULER : [direction.rohecotte@gmail.com](mailto:direction.rohecotte@gmail.com) - Personne de contact : Carla Brosset