

Responsable de salle (H/F)

20137 PORTO VECCHIO [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Actual Porto-Vecchio recherche un responsable de salle (H/F).

Le poste

Dans le cadre d'un remplacement, nous recherchons **un(e) Responsable de salle** pour piloter le bon fonctionnement du restaurant d'un établissement hôtelier 4*.

Rattaché(e) à la Direction, vous êtes garant(e) de la qualité du service en salle et de la satisfaction client. Vous encadrez l'équipe et assurez le bon déroulement des services au quotidien.

Vos missions principales :

- Superviser et animer l'équipe de salle
- Organiser et coordonner les services (restaurant, bar en lien avec l'activité)
- Assurer un accueil client chaleureux et personnalisé
- Veiller à la qualité du service et au respect des standards
- Participer activement au service (prise de commandes, encaissement, service)
- Gérer les plannings et les besoins en personnel
- Assurer le suivi des stocks et des approvisionnements liés à la salle
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité
- Former et accompagner les collaborateurs
- Gérer les éventuels litiges clients avec professionnalisme

Conditions de travail :

- CDI Temps plein (39h) / Statut Agent de Maîtrise
- Rémunération : 2458€ brut mensuel + Variable possible selon les performances (gestion, qualité, résultats) + Indemnités repas + Mutuelle d'entreprise prise en charge à 50%
- Activité avec saisonnalité (rythme variable selon périodes)

Le profil recherché

Nous recherchons une personne de terrain, dynamique et fédératrice, capable de garantir une expérience client de qualité.

Vos atouts :

- Leadership et capacité à encadrer une équipe
- Excellent relationnel et sens du service
- Organisation, rigueur et gestion des priorités
- Réactivité et capacité d'adaptation
- Esprit d'équipe et sens de l'entraide
- Sens du détail et exigence de qualité

- **Compétences attendues :**

Expérience confirmée en service en salle, idéalement en hôtellerie

- Bonne maîtrise des techniques de service
- Connaissance des règles d'hygiène (HACCP)
- Capacité à gérer un service en autonomie
- Aisance avec les outils de caisse et logiciels métiers
- Maîtrise du français, anglais professionnel apprécié