

Responsable de salle (H/F)

42153 RIORGES [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 13.6 / Heure

L'entreprise

L'Agence Actual Grenoble Gambetta recrute, pour l'un de ses clients, situé à Riorges (42153), un(e) Responsable de Salle (H/F) en CDI.

Notre client est un établissement de restauration reconnu pour son ambiance chaleureuse, son service dynamique et sa cuisine de qualité. Vous rejoindrez une équipe conviviale au sein d'un groupe structuré.

Vous aimez manager une équipe et évoluer dans un environnement rythmé ? Rejoignez-nous en envoyant votre CV dès maintenant !

Le poste

Sous la responsabilité du Directeur de restaurant, vous êtes le véritable chef d'orchestre de la salle. Vous animez l'équipe, participez au service et veillez au bon déroulement de chaque service afin d'offrir une expérience client irréprochable.

Vos missions:

- **Encadrer, accompagner et motiver l'équipe de salle au quotidien ;**
- **Organiser les briefings et répartir les postes avant chaque service ;**
- **Garantir la fluidité du service en coordination avec la cuisine ;**
- **Accueillir, conseiller et fidéliser la clientèle ;**
- **Gérer les éventuelles réclamations avec professionnalisme ;**
- **Participer activement au service lors des périodes d'affluence ;**
- **Assurer les encaissements et les clôtures de caisse ;**
- **Veiller au respect des standards de qualité, de propreté et des procédures de l'établissement ;**
- **Faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.**

Conditions de travail

- CDI à pourvoir rapidement
- 35 heures par semaine
- Lieu : Riorges (42153)
- Rémunération : 13,04 € à 13,60 € brut/heure selon expérience
- Travail en coupure et/ou en continu selon l'activité
- Planning : 5 jours travaillés / 2 jours de repos
- Soirées obligatoires, dont le vendredi et le samedi
- Primes, repas et mutuelle d'entreprise prise en charge à 50 %

Le profil recherché

Vous justifiez d'une expérience réussie en management d'équipe en restauration, idéalement en brasserie ou restauration traditionnelle.

Vous êtes reconnu(e) pour :

- Votre leadership et votre sens de l'organisation ;
- Votre excellent relationnel et votre sens du service client ;
- Votre réactivité et votre capacité à gérer les périodes de forte activité ;
- Votre esprit d'équipe et votre autonomie ;
- Votre rigueur et votre souci du détail.