

## Offre d'emploi : Responsable de salle en restaurant - bar

Lieu : Les Ateliers un centre ETIC, 22 rue Mériqonde 81100 Castres

[www.les-ateliers.co](http://www.les-ateliers.co)

### Profil :

Vous êtes idéalement une personne engagée dans le développement durable et responsable. Vous êtes sensible aux enjeux de relocalisation de notre alimentation, d'économie circulaire et de lutte anti gaspillage. Vous souhaitez vous investir dans un projet collectif au sein d'une société **coopérative** d'intérêt collectif située dans un pôle dédié à l'économie sociale et solidaire. Vous avez le goût de l'accompagnement des personnes les plus fragilisées et les compétences pour les accompagner dans leur projet. Vous êtes dynamique, disponible, vous avez de l'aisance relationnelle et une capacité à manager une équipe jusqu'à 10 personnes. Vous avez une ou plusieurs expériences réussies à un poste d'encadrement. Vous devez maîtriser les normes HACCP.

### Missions

Le/la **responsable de salle** assure la bonne organisation et le bon déroulement des services. Il/elle est responsable de la gestion du personnel, il/elle recrute son équipe, il/elle est garant(e) du respect des procédures, de l'harmonie des équipes et de la satisfaction client. Il/Elle est garant(e) du respect des valeurs de la coopérative et de son projet d'ensemble. Il/Elle assure la bonne gestion financière et la commercialisation des services proposés par le restaurant/bar en collaboration avec son équipe. Il/Elle a un rôle de formateur et d'encadrant auprès des équipes et du personnel d'insertion (salarié- stagiaire).

Dans l'exécution de son travail, il/elle est sous la responsabilité du/des gérants

- Assure le bon fonctionnement général du restaurant ;
- Met tout en œuvre et notamment la commercialisation des services restauration et services périphériques pour atteindre les objectifs commerciaux fixés par la gérance ;
- Gère les relations avec les prestataires, fournisseurs et autres partenaires ;
- Œuvre pour l'optimisation des coûts et la maîtrise du budget annuel ;
- Gère la caisse du restaurant (vérification des recettes journalière et mensuelle, bonne tenue du tableau de caisse, remise en banque, monnaie...) ;
- Gère l'administratif et la commercialisation, édition des devis, factures et classement ;
- Organise et gère son équipe au quotidien (bonne compréhension et contrôle du respect des plannings, congés, temps de pause, des règles de fonctionnement...) ;
- Participe aux réunions de coordination, d'équipe et aux assemblées des associés ;
- Veille à la satisfaction, au confort et à la sécurité des clients ;
- Assure et veille au maintien de la qualité des produits servis selon la norme HACCP ;
- Facilite l'organisation et le bon fonctionnement de l'approvisionnement de la cuisine en étroite collaboration avec la cheffe cuisinière et gère l'approvisionnement du bar ;
- Supervise, assure le service, favorise et organise le temps de travail et les différentes tâches à réaliser (mise en place, service, plonge, nettoyage du matériel et des locaux, accueil clients...) ;
- Hygiène et entretien : veille au respect du matériel, des espaces et assure un suivi rigoureux de l'entretien du matériel et de la bonne application des obligations sanitaires ;
- Supervise et encadre le personnel en insertion en étroite collaboration avec les partenaires (centre de formation, structure d'insertion, prescripteurs sociaux...).

## Niveau de formation / expériences professionnelles

Niveau de formation requis : HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), niveau III en hôtellerie restauration ou expérience significative

Expérience exigée : 5 à 10 ans sur poste similaire

Expérience souhaitée : Encadrement et formation des personnes en insertion

## Contrat

Type : Contrat à durée déterminée (12 mois) avec objectif de CDI sous conditions de bonne adéquation avec le projet coopératif et d'entrée significative au sociétariat de l'entreprise

Temps de travail : 35h hebdomadaire

Salaire : 1820,04 euros brut mensuel

Date de début de contrat : mi- juin

Statut : cadre

Répartition du temps de travail :

- Administratif / gestion / commercialisation 12h
- Service bar-restauration 23h

Candidature à envoyer à l'attention de : [Kathythiam@les-ateliers.co](mailto:Kathythiam@les-ateliers.co)  
Les Ateliers 22 rue Mériqonde 81100 Castres