

Dans le cadre de son développement, le Restaurant de la Bégude, Restaurant de l'Opio Valbonne Golf Resort, golf de la collection Resonance, recherche :

UN(E) COMMIS DE SALLE

VOS MISSIONS

- Le Commis de salle assure la mise en place de la salle avant le service, il assure le service des tables en prenant les commandes, servant les clients, débarrassant les tables et encaissant les additions.

VOS RESPONSABILITÉS

Responsabilités techniques

- Le/La commis de salle accueille la clientèle, la conseille et prend les commandes en l'informant et en répondant à ses souhaits.
- Il/Elle transmet les bons en cuisine et veille au suivi de sa commande.
- Il/Elle assure la distribution des plats en vérifiant la quantité et la présentation.
- Il/Elle met en application les règles de service en usage dans la profession dans un souci constant de qualité et de satisfaction de la clientèle.
- Il/Elle transmet au responsable de restauration les bons permettant la facturation et encaisse les paiements.
- Il/Elle assure les mises en place au restaurant, en terrasse, salle de réunion et en assure le nettoyage.
- Il/Elle assure le service des repas en chambre si nécessaire.
- Il/Elle assure le service au bar, le service des boissons, cafés ...
- Il/Elle est responsable de l'utilisation de la vaisselle, couverts, verrerie en veillant à minimiser la casse.
- Il/Elle assure le service des petits-déjeuners servis en salle et en chambres.
- Il/Elle est responsable du matériel mis à sa disposition et veille à son entretien.
- Il/Elle est responsable de l'état et de la présentation des uniformes mis à sa disposition.

VOS RESPONSABILITÉS

Responsabilités administratives et juridiques

- Le/La commis de salle applique toutes les procédures administratives liées à son activité.
- Il/Elle respecte toutes les règles d'hygiène et de sécurité liées à sa fonction.
- Il/Elle veille à ce que les informations et prestations à la clientèle soient conformes aux lois et règlements.

Responsabilités humaines et de personnel

- Il/Elle veille à entretenir de bonnes relations avec les autres services de l'établissement.
- Il/Elle n'interviendra jamais directement auprès du personnel pour toutes les questions d'organisation et de relations de travail mais auprès du responsable de restauration.
- Il/Elle participe aux activités de formation et d'information de son département.

Responsabilités commerciales

- Il/Elle assure l'acte de vente, doit chercher à l'optimiser en assurant la qualité des prestations la plus apte à satisfaire la clientèle.
- Toute son attitude et ses actions participent à l'image de marque de l'établissement.
- Il/Elle reçoit les demandes des clients et traite celles pouvant obtenir une solution immédiate.
- Il/Elle transmet les réclamations verbales au responsable de restauration.

Liaisons

- Hiérarchiques : Il/Elle dépend du Responsable de restauration & du Maître d'Hôtel.
- Fonctionnelles : Il/Elle est en relation fonctionnelle avec les autres services de l'établissement et en particulier la cuisine.

Remplacements et missions exceptionnelles

- Le commis de salle peut être remplacé par un autre commis ou le barman

Liste non exhaustive

Si vous êtes passionné(e) par le service en salle et la restauration, avez un esprit dynamique et souhaitez contribuer à la réussite d'une entreprise innovante, nous serions ravis de vous rencontrer !

Envoyez-nous votre CV à
responsable.restauration@resonance.golf