

## Responsable de Salle (H/F) - CDI

L'association Les **Relais solidaires** est un groupe économique solidaire (G.E.S), composé de Relais Restauration, Relais Formation, Relais Culture(s) et Relais du Pré. Elle a pour but d'orienter la stratégie et de favoriser la coordination et la mutualisation des ressources des trois structures. Ce regroupement permet de renforcer la complémentarité dans le champ du développement économique et social du territoire pour conforter les missions d'utilité sociale de ses adhérents et garantir la continuité des parcours d'insertion.

Fondé en 1992, le **Relais Restauration** a une longue histoire derrière lui. Entreprise d'insertion organisée dans un premier temps en restaurant et centre de formation, elle a ensuite développé à la fois ses services et ses espaces. Elle s'est transformée en société coopérative d'intérêt collectif (SCIC). Relais Restauration accompagne 20 salariés en insertion par an.

L'association **Relais Formation** intervient dans le cadre de parcours pré-qualifiants et qualifiants, en cuisine et service en salle. Ces formations s'adressent à un public de jeunes et d'adultes en difficulté, relevant des dispositifs d'insertion.

Autour d'une équipe de professionnels compétents dans les domaines de la formation et de la restauration, Relais Formation accueille plus de 200 stagiaires en formation par an. Depuis sa fondation, 5000 personnes ont été formées avec 80% de retour à l'emploi.

Créée en 2015, **Relais Culture(s)** organise, promeut et diffuse des événements et des projets culturels et pédagogiques au sein du territoire.

Un projet d'Atelier et Chantier d'Insertion, **Relais du Pré**, est en cours de création dans la ville du Pré-Saint-Gervais. Il accueillera 5 à 7 salariés en insertion en plus de deux permanents.

### **Dans le cadre du développement de nos activités :**

Sous la responsabilité de la Responsable Restauration et événementiel, le/la Responsable de salle a pour mission d'assurer la gestion au quotidien du restaurant et de ses différentes activités

### **Rôle au sein de la structure :**

La/le responsable du restaurant assure le fonctionnement du restaurant et de ses diverses activités au niveau de l'accueil de la clientèle et de sa gestion. Elle/il organise l'ensemble de la salle. Elle/ Il coordonne l'activité de son équipe, collabore avec le chef de cuisine et la Responsable Restauration et événementiel pour l'élaboration des produits (cartes, menus, supports de communication...), dans un souci permanent de satisfaction du client.

Ses principales missions sont :

- L'encadrement de l'équipes de salle : Coordination et planification des effectifs, formation continue, recrutement, intégration et accompagnement du personnel en insertion professionnel
- Suivre et contrôler la mise en place du service, des prestations annexes et événements et s'assurer de leurs bon déroulement ainsi que de la satisfaction client
- Mise en place et suivi de process opérationnel
- Gestion et suivi des réservations individuelles et de groupes (proposition de menus / devis / facturation)
- S'assure de la conformité des caisses
- Gestion des achats, des stocks et des inventaires de son service
- Participe au développement commerciale de l'établissement

### **Savoir-Faire & Savoir être:**

- Connaissances approfondies de l'accueil, du service et du travail en salle, vous êtes doté(e) d'un sens très poussé du service client
- Être reconnu comme interlocuteur incontournable par les fournisseurs et les équipes des deux cuisines
- Gestion de système de caisse
- Gestion des achats et des stocks
- Management et organisation des effectifs
- Bonne utilisation du Pack office
- Connaissance du milieu de l'ESS – et de l'insertion socio-professionnelle

### **Etudes/Formations & Expériences:**

- BAC +2 : BTS hôtellerie restauration
- 2 à 3 ans d'expérience à un poste similaire
- Anglais souhaité – Une autre langue étrangère est un plus
- Une expérience en événementiel / banquet est un plus
- Permis B souhaité mais non obligatoire

**Date de prise de poste: Dès que possible.**

**Type de contrat: CDI – 39h/semaine**

**Rémunération : 35k €/an**

**Pour candidater, envoyez votre dossier de candidature à: [rh@lesrelaissolidaires.fr](mailto:rh@lesrelaissolidaires.fr)**