



ANNONCE GARAGE SAS Lille

Responsable de salle Les Restaurants - GARAGE LES RESTAURANTS

Dans le cadre de notre prochaine ouverture, nous recrutons notre :

Responsable de salle Les Restaurants (F/H) - CDI - Temps plein

GARAGE est un lieu de commerce et d'innovation. C'est le siège de société nouvelle génération, un lieu original de près de 4 000m² qui a ouvert partiellement fin 2019 en plein cœur de Lille.

GARAGE produit les idées et les technologies de demain autour de 4 activités : Bureaux, Ateliers, Magasins et Restaurants.

Écosystème à forte densité entrepreneuriale et animé par une dynamique humaine puissante, GARAGE est un magnifique terrain de jeu pour les marques et les entreprises en quête d'un développement qui améliore la vie des gens et respecte la planète.

GARAGE LES RESTAURANTS est un lieu de vie qui proposera une cuisine saine, savoureuse et inventive tout au long de la journée, du lundi au samedi.

Dans un cadre mouvant, unique et atypique (type bâtiment brut industriel), vous prenez part à l'animation de ce lieu en offrant une excellente qualité de service à clientèle.

GARAGE LES RESTAURANT est l'opportunité de faire vivre une expérience différenciante, accueillante et engageante.

Votre mission:

Vous animez l'ensemble du personnel de salle de l'entité GARAGE LES RESTAURANTS pour apporter une excellente qualité de service à nos clients, dans une ambiance chaleureuse qui caractérise nos restaurants.

En symbiose avec le responsable de l'activité et en collaboration avec le Chef de Cuisine, vous déployez votre expertise et votre énergie pour le développement de votre équipe et la satisfaction des clients.

A ce titre, vous :

- Managez l'équipe de salle que vous recrutez et formez au préalable
- Organisez les activités de chacun et planifiez les horaires
- Mettez en place les services
- Accueillez les clients, les conseillez, veillez à leur satisfaction
- Coordonnez le service en salle et veillez au bon déroulement du service,
- Gérez l'encaissement
- Veillez à la propreté et à l'attrait général du restaurant
- Gérez les approvisionnements, la tenue des stocks et les commandes du bar et de la cave
- En étroite collaboration avec le responsable du restaurant, vous créez la carte « bar » et sélectionnez les fournisseurs
- Contrôlez la marge et organisez les événements

Vous êtes toujours là ? Alors nous sommes faits pour nous rencontrer.



Idéalement issu.e d'une formation hôtelière vous disposez d'une expérience significative d'au moins 3 ans sur une fonction similaire.

- Votre sens de l'hospitalité et du détail vous distingue
- Toujours de bonne humeur, particulièrement souriant.e, vous êtes doté.e d'un très bon sens relationnel
- D'excellente présentation, vous disposez d'un sens du service client aiguisé
- Vous avez une grande capacité de travail et d'organisation, de l'énergie et une forte résistance au stress.
- Vous êtes rigoureux.se et maîtrisez le suivi d'un budget. La concrétisation et l'atteinte des objectifs vous guident.
- Grâce à votre leadership, vous injectez en permanence du sens dans vos actions pour motiver votre équipe et aimez transmettre.
- Vous pratiquez l'anglais

Vous avez envie de nous partager votre expérience et votre motivation?

Alors connectez-vous à cette aventure GARAGE qui va créer l'événement à Lille et rencontrons-nous.

Merci beaucoup de nous écrire à l'adresse suivante:

recrutement@experience-garage.com

www.experience-garage.com

Quelques-uns de nos # favoris : #innovation - #entrepreneuriat - #intrapreneuriat - #food - #foodtech - #énergie - #accueil - #curiosité - #turbineainnover - #startup - #chairdepoule - #experiencegarage - #sainvoueux ; #bienmanger ; #circuitcourt