

FICHE DE POSTE - Directeur de salle

Direction de la Logistique Parlementaire
Division de la Restauration, de l'Hébergement et des Fournitures
Service restauration

Fondement juridique du recrutement : Arrêté du Bureau n° 108/XV portant réforme du cadre de recrutement des contractuels –2° a) du I de l'article 3 / « Fonctions nécessitant des compétences techniques spécialisées ou nouvelles »

Nature et durée du contrat : contrat de droit public de 3 ans, renouvelable, temps plein

Catégorie hiérarchique du poste : A

Durée normale du travail effectif : 39 h/semaine (+24 jours de RTT)

Contexte du recrutement : Afin de renforcer le management de l'équipe de salle (organigramme en pyramide 19 collaborateurs) pour les sites restaurants (7ème et 8ème, bar du 8ème, Petit-Hôtel), le directeur de salle sera l'interface unique avec le chef des cuisines et avec le directeur des restaurants. Il aura pour mission d'aider les encadrants à exercer pleinement leurs responsabilités en matière d'encadrement et mettre en place une gestion prévisionnelle des effectifs à moyen terme.

MISSIONS

1) Management :

- Programmer l'activité des salles : coordonner et harmoniser les plannings ; planifier les congés des équipes ;
- Encadrer des équipes diversifiées, y compris d'apprentis ou de stagiaires : encadrer des maîtres d'hôtel et encadrant direct ou intermédiaire de 19 personnes + 2 apprentis ;
- Conduire les entretiens professionnels annuels des agents encadrés directement ;
- Veiller à la circulation de l'information entre les employés ;
- Participer au maintien de la discipline dans le service ;
- Intervenir directement dans une des activités du service en cas de surcharge ponctuelle ;
- Participer au recrutement et à la formation des nouveaux entrants ;
- Participer à la mise en place d'une stratégie de fidélisation des « extras » ;
- Mettre en place des standards de service (comportement, attitude des employés du service à l'égard de la clientèle, etc) ;
- Coordonner les cuisines.

2) Coordination matérielle et technique :

- Coordonner les nettoyages planifiés des salles et espaces de travail ;
- Veiller au respect des outils de travail et à leur entretien. Est l'interlocuteur du responsable de la maintenance du matériel de restauration ;
- Coordonner les réparations du matériel de salle ;
- Gérer la cave en collaboration avec l'économe ;
- Rationaliser le processus de gestion du linge ;

- Gérer l'inventaire du matériel ;
- Suivre les ratios de gestion.

3) Événementiel/ démarche qualité

- En collaboration avec le chef des cuisines, mettre en œuvre et valoriser les différentes opérations gastronomiques ;
- En lien avec le Directeur des restaurants et les cuisines, mettre en place un calendrier annuel d'évènements ;
- Piloter, suivre et contrôler les activités des employés dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire ;
- Participer aux démarches qualités des restaurants (ex : *Mon restau responsable*) ;
- Veiller en permanence à la satisfaction des usagers / clients.

NB : s'agissant d'une création de poste, certaines de ces missions sont vouées à évoluer en fonction des nécessités de service.

Compétences :

➤ *Connaissances :*

- Parfaite maîtrise des diverses missions liées aux métiers de la restauration ;
- Parfaite maîtrise des normes HACCP ;
- Connaissance des normes en matière de développement durable, démarches qualités dans le domaine de la restauration ;
- Culture gastronomique (française et internationale), connaissance des terroirs ;
- Intérêt pour l'institution et pour l'actualité politique et parlementaire.

➤ *Savoir-faire :*

- Maîtrise des outils et logiciels d'encaissements ;
- Maîtrise des outils bureautiques (messagerie, traitement de texte, tableurs, etc.) ;
- Mobilisation des équipes autour d'un projet de service ;
- Capacité à déléguer ;
- Rédaction de fiches / procédures simples et accessibles ;
- Anticipation des besoins ;
- Capacité à prévenir et résoudre les conflits ;
- Promotion de la qualité de vie au travail ;
- Travail en mode participatif en associant les agents du service ;
- Ecoute, motivation et soutien de l'équipe par un management de proximité ;
- Capacité à faire remonter les difficultés de manière claire et structurée à sa hiérarchie ;
- Communication.

➤ *Savoir-être :*

- Excellente présentation ;
- Adaptabilité et réactivité ;

- Rigueur ;
- Respect et application des consignes de service ;
- Sens de l'écoute.

Diplôme requis : Bac + 2 - BTS Hôtellerie restauration ou équivalent (VAE)

Expérience professionnelle attendue : 10 années sur un poste similaire avec enjeux de management d'équipes.

Rythmes ou conditions particulières d'exercice :

- Du lundi au vendredi pour 39 heures ;
- Possibilité de modification du planning en fonction de l'activité du service ;
- Congés pris en fonction du calendrier parlementaire (prioritairement sur les périodes de suspension).