



Assistant (e) de direction d'hôtel-restaurant

Rôle :

Rattaché(e) à la direction

Supervise et coordonne l'activité des équipes (employés du hall, employés d'étage, serveurs, cuisiniers, ...) d'un établissement hôtelier ou de restauration.

Veille à l'application des normes d'hygiène et de sécurité et effectue le suivi commercial et financier de la structure, selon les objectifs définis par la direction.

Peut participer à l'accueil et au service des clients.

Peut établir les tarifs des prestations de l'établissement.

Fait appliquer les directives de la gérance

Activités et compétences de base

Activités

- Organiser un planning du personnel
- Superviser l'activité d'un service
- Fidéliser une clientèle
- Mener une politique commerciale
- Suivre l'activité d'un établissement touristique
- Veiller à la satisfaction d'un client
- Réaliser un suivi administratif du personnel
- Réaliser un suivi commercial
- Recruter du personnel
- Former du personnel à des procédures et techniques

Compétences

- Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE)
- Management
- Marketing / Mercatique
- Techniques de communication
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Analyse statistique
- Législation sociale
- Techniques de recrutement
- Gestion des Ressources Humaines
- Logiciels de réservation
- Logiciel de gestion hôtelière
- Outils bureautiques
- POS / PMS

Activités et compétences spécifiques

Activités

- Proposer des tarifs adaptés à un établissement touristique
- Concevoir les menus, les cartes et définir les tarifs des plats
- Préparer des plats cuisinés
- Vendre des produits ou services
- Coordonner la logistique d'un évènement
- Préparer les commandes
- Définir des besoins en approvisionnement
- Suivre l'état des stocks
- Vérifier la conformité de la livraison
- Disposer des produits sur le lieu de vente
- Négocier un contrat
- Sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Contrôler la réalisation d'une prestation



- Réaliser le comptage des fonds de caisses
- Superviser la maintenance
- Superviser l'entretien

Compétences

- Yield management
- Chiffrage/calcul de coût
- Gammes de produits alimentaires
- Modes de cuisson des aliments
- Fiches techniques de cuisine
- Production culinaire
- Techniques de vente
- Procédures d'encaissement
- Organisation d'évènements
- Logiciels de gestion de stocks
- Gestion des stocks et des approvisionnements
- Chaîne du froid
- Modes de conservation des produits alimentaires
- Procédures de maintenance de locaux