

RESTAURANT RESPONSABLE

La terrasse O2

La terrasse O2 est le premier espace de co-working en plein air de Belgique. Il permettra à chacun de venir travailler, rencontrer, networker, prévoir des réunions ou conférences dans une ambiance détendue et relaxante. Mais la connexion ne s'arrête pas à l'aspect professionnel. En plus de proposer un service de coworking, nous allons proposer un agenda divers et varié qui comprendra des événements culturels, musicaux, artistiques, festifs, gastronomiques, familiaux, sportifs, et plus encore. En journée, en after-work ou en soirée, il y aura toujours quelque chose à faire, voir ou partager!

La TO2 est ouvert du 18 mai au 21 juillet, 7 jours sur 7, de 12h00 à 24h00. Elle se compose d'un restaurant, d'un snack et d'un espace bar. Le restaurant est ouvert, tous les jours, de midi à 15h ainsi que de 19h à minuit.

Description de poste

La terrasse O2 est à la recherche d'un responsable énergique, capable de soutenir efficacement les opérations de l'établissement. Le candidat retenu doit être capable de comprendre les besoins du restaurant et d'y répondre de manière proactive, sans qu'on le lui demande. Nous voulons que nos clients passent une expérience agréable afin de promouvoir la réputation de qualité de la Terrasse O2. Il sera responsable d'une équipe de chefs de rang, serveurs, sommelier et commis.

Responsabilités

- Responsable du restaurant dans sa globalité.
- Gérer son équipe de chefs de rang, commis, serveurs.
- Suivre les horaires de son équipe avant et durant la période d'ouverture.
- Gestion et respect des réservations via Table Booker.
- Toujours respecter les procédures d'hygiène strictes ainsi que les réglementations relatives à l'alimentation et aux boissons.
- Responsable de l'image de la Terrasse O2
- S'assurer que l'établissement soit toujours propre et que ses équipes soient en place avant l'ouverture afin d'en garantir sa réputation.
- Réagir rapidement et positivement en cas de non-respect des commandes afin d'éviter tout mécontentement des clients
- Rester constamment à l'écoute des clients et promouvoir une expérience client exceptionnelle

Compétences requises

- Expérience professionnelle avérée en tant que responsable dans un restaurant pendant au moins 2 ans dans des installations similaires, des restaurants ou des établissements comparables en termes de qualité.
- Expérience en gestion d'équipe
- Très bonne connaissance de la langue français, néerlandais et anglais. D'autres langues seront considérées comme un plus
- Dynamique et volonté de travailler dans un environnement de travail exigeant, stimulant et au rythme soutenu.
- Capacité à résoudre les problèmes de manière ingénieuse, efficace et efficiente, en travaillant de manière indépendante ou en équipe.
- Compétences professionnelles en matière de communication (écoute, courtoisie, sens du contact) et travail d'équipe.

En rejoignant notre équipe, vous aurez l'opportunité de travailler dans un environnement stimulant et motivant qui valorise et s'engage envers ses employés.
La tO2 propose un contrat de travail saisonnier de mai à juillet. Les horaires sont variables en fonction de la météo et des fréquentations, 5 jours semaine.

Nous ouvrons nos candidatures à partir d'aujourd'hui. Nous revenons vers vous dès que possible.