

Responsable d'Équipe H/F

Entreprise	Restauration Rapide
Lieu du poste	Salon-de-Provence
Contrat	CDI temps plein 35h semaine.
Horaires	Le restaurant est ouvert de 07h30 à 00h00 7J/7.
Compétences recherchés	<ul style="list-style-type: none">• Accueillir la clientèle et prendre les commandes.• Tenir la caisse, préparer les commandes et servir les clients.• Préparer et assembler toutes nos délicieuses recettes (Burgers, frites et boissons) dans le respect des normes d'hygiène et de qualité.• Participer au nettoyage et à l'entretien courant du restaurant (cuisine, salle, postes de travail).• Former les nouvelles recrues.• S'assurer de qualité du travail des équipiers.• Effectuer les contrôles qualités, de température et d'hygiène.• Remplir les reportings.• Superviser et diriger les équipes, s'assurer de la qualité du travail des équipiers.• S'assurer du bon déroulement des services.• S'assurer de la satisfaction client.• Superviser et contrôler la réception de marchandises.• Gérer les éventuels litiges.
Aptitudes personnelles	<ul style="list-style-type: none">• <u>Dynamique et motivé(e)</u> : votre bonne humeur est contagieuse.• <u>Ponctuel(lle), assidu(e) et organisé(e)</u> : vous êtes un exemple pour les membres de l'équipe.• <u>Expérimenté(e)</u> : une première expérience en restauration rapide et en tant que manager est fortement appréciée.• <u>Être à l'écoute, loyal(e) avec son équipe</u> : vous êtes capable de prendre des décisions en tenant compte des intérêts de chacun.
Rémunération	13€ de l'heure.

POSTULEZ : espaceco@salon-de-provence.org