

# Responsable d'Équipe H/F

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

**POSTULEZ : [espaceco@salon-de-provence.org](mailto:espaceco@salon-de-provence.org)**