

Le Golf et le Restaurant de la Grande Bastide sont situés à Châteauneuf de Grasse sur la Côte d'Azur et à seulement 20 min en voiture de Nice et Cannes. Le golf vous offre une vue imprenable sur l'arrière-pays niçois et détient une renommée inégalable auprès des habitués de la région. Situé au cœur de la région des parfums, le Golf de la Grande Bastide compte un parcours 18 trous qui plaira autant aux golfeurs débutants qu'aux confirmés, une boutique, une salle-multi-activités, un bar, un restaurant et des zones d'entraînement.

## Fiche de poste

### Directeur de restauration (H/F)

---

#### Sa Mission

Le Directeur de restauration coordonne et gère les équipes de salle, en coordination avec la cuisine dans le but de satisfaire le client. Il est aussi chargé de la rentabilité du restaurant.

#### Sa Position

Le Directeur de restauration est sous la responsabilité du Directeur du Golf.  
Il est responsable de l'équipe restauration.

#### Ses Tâches

Voici les tâches spécifiques du Responsable de salle :

- Recruter l'équipe de Salle et participer au recrutement de l'équipe en cuisine avec le chef
- Gérer l'équipe et faire les plannings
- Communiquer avec ses équipes pour le bon fonctionnement de son département
- Transmettre son savoir auprès de son équipe et veiller à leur bonne intégration
- Communiquer avec la Direction (organisation, besoins, ...)
- Coordonner les événements
- Servir et participer aux tâches quotidiennes du restaurant
- Accueillir le client et veiller à son expérience
- Être garant de la qualité générale du service
- Responsable des achats
- Participer au choix des fournisseurs
- Suivre le cost défini par la Direction
- Veiller au stock (inventaires)
- Être dynamique et animer le restaurant (force de proposition auprès de la Direction)
- Respecter et faire respecter les engagements envers l'environnement,
- Mettre en place et contrôler l'application des procédures HACCP
- Veiller à la propreté de la salle, à l'état de l'équipement et du matériel utilisé

#### Ses attributs

Le Directeur de restauration véhicule l'image du restaurant de par son attitude exemplaire, son accueil chaleureux, convivial, son professionnalisme et sa disponibilité.  
Le Responsable de salle gère les plaintes et l'insatisfaction clientèle.

#### Spécificités du poste

Poste à temps complet / Sans coupure Travail le week-end et les jours fériés possible

#### Activités complémentaires

Il peut être amené à effectuer toute activité au sein de l'équipe restauration afin de permettre le maintien de l'activité générale du restaurant. Il est porteur de l'esprit de polyvalence au sein de l'établissement.