LYON OPÉRA RESTAURATION FILIALE DE L'OPÉRA DE LYON RECHERCHE : DES RESPONSABLES D'EQUIPE - EXTRAS

Filiale de l'Opéra National de Lyon, le Lyon Opéra Restauration gère les prestations rattachées aux services de restauration de l'Opéra de Lyon (bars et dîners avant spectacles, bars d'entractes, bar Les Muses, bar Le Péristyle l'été, pots de Première...).

Nous recherchons des collaborateurs.trices souhaitant contribuer au développement du Lyon Opéra Restauration en offrant une expérience client de qualité grâce à l'organisation d'un service fluide, attentif et professionnel.

Rattaché.e au Responsable de la coordination des services de restauration, vous garantissez la bonne exécution du service et à ce titre, sans que cette liste soit limitative, vous assurez les missions suivantes :

Présent.e sur le terrain, vous coordonnez, les équipes de serveurs et serveuses afin de garantir une prestation de qualité. Grâce à votre maîtrise des techniques de service, vous veillez à la fluidité et rapidité des opérations. Attentif.ve, vous intervenez en appui des équipes lorsque nécessaire et vous assurez, tout au long du service, de la satisfaction des clients. Vous prenez en charge les éventuelles réclamations et recherchez les solutions adaptées.

Vous êtes également garant.e de la bonne application des procédures d'encaissement, A ce titre, vous réalisez les opérations d'ouverture et de fermeture des caisses, contrôlez les opérations de fin de service, justifiez les éventuels écarts et assurez la gestion sécurisée des fonds de caisse.

Vous supervisez la gestion des approvisionnements et des stocks afin de garantir la disponibilité des produits et le bon fonctionnement des différentes prestations.

Interlocuteur.trice privilégié.e du PC sécurité, vous veillez au respect des consignes de sécurité par votre équipe et assurez une communication efficace avec les différents services afin de garantir le bon déroulement de l'activité et la sécurité.

Ponctuellement, vous pouvez apporter votre aide en cuisine.

Pour ce poste, nous recherchons une personne investie, dynamique et dotée d'un véritable sens de l'accueil et du service.

Vos qualités relationnelles vous permettent de fédérer une équipe, de l'accompagner au quotidien et de créer une dynamique collective orientée vers la qualité de service et la satisfaction client.

Organisé.e et rigoureux.se, vous savez gérer les priorités, prendre des décisions avec réactivité et faire preuve d'initiative lorsque les situations l'exigent. Votre capacité d'adaptation vous permet d'évoluer efficacement, y compris lors des pics d'affluence.

Vous contribuez, par vos propositions, à l'amélioration de l'organisation et de la qualité des prestations.

Vous justifiez d'une expérience réussie d'au moins deux ans dans le secteur de l'hôtellerie Restauration, idéalement sur un poste intégrant des responsabilités d'encadrement d'équipe.

Conditions

Contrat d'extra
Salaire : (14 € de l'heure) + heures supplémentaires éventuelles

En présence d'une RH, les entretiens de recrutement seront organisés au cours du mois de septembre et d'octobre.