
DÉFINITION DE POSTE DE SERVEUR

Missions générales :

Dans le cadre de la politique du restaurant et sous la responsabilité du responsable de salle, le Serveur fait vivre au quotidien les valeurs de l'enseigne en contribuant à créer une ambiance chaleureuse de « Steak House » en répondant aux promesses de convivialité et de générosité. Pour ce faire, le Serveur, par un accueil personnalisé, assure une qualité de service irréprochable tout au long du parcours du client dans le restaurant.

Il met en œuvre et partage au quotidien les valeurs de l'entreprise en termes d'engagement, de passion et d'estime.

Principales responsabilités :

Avant le service :

- Participer à la démarche d'amélioration continue de la qualité de service notamment lors des réunions « point client » organisées par les responsables et à l'occasion des rappels clients
- Etre force de proposition pour développer l'excellence dans la qualité de service
- Procéder à l'entretien de la salle et des locaux.
- Mettre en place la zone d'accueil.
- Mettre en place les consoles.
- Participer au briefing et apporter des suggestions.
- Respecter les normes HACCP, d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Pendant le service :

- Mettre en œuvre au quotidien les initiatives définies ensemble en vue d'améliorer la satisfaction du client
- Accueillir les clients de façon personnalisée en leur proposant une table correspondant à leur souhait.
- Coopérer avec le reste de l'équipe
- Procéder au service en s'assurant que le client est satisfait tout au long du repas, anticiper ses demandes et porter une vigilance permanente sur son rang.
- Adapter le rythme du service en fonction des souhaits du client et du flux de clientèle. ☒ Procéder à l'encaissement.
- S'enquérir de la satisfaction des clients afin de contribuer à l'amélioration continue de la qualité de service
- S'assurer de la qualité des plats et des assiettes qu'il est chargé d'apporter au client ☒ Débarrasser et redresser les tables du rang.
- Préparer et participer aux soirées à thème, aux animations.
- Respecter les règles de sécurité des biens et des personnes.

Après le service :

- Nettoyer la salle et la console.
- Effectuer les consignes de fin de service.
- Faire contrôler le travail par son n+1 avant le départ.

La liste des missions indiquée ci-dessus n'est pas exhaustive et pourra notamment être amenée à évoluer en fonction des besoins de l'activité.

D'autre part, l'activité de l'entreprise rendant nécessaire la pluriaptitude des salariés, le salarié pourra être amené à réaliser des travaux annexes à sa fonction principale compte tenu des spécificités de chaque établissement et en fonction des besoins des clients.

Dans ce cadre, le salarié participe notamment à la formation des membres de l'équipe ou des nouveaux salariés à son poste de travail.

Il est également amené à occuper, dans une logique de polyvalence, d'autres postes de travail au sein de l'établissement en fonction des besoins et de l'organisation, en cuisine ou en salle.