Directeur/trice de Salle F/H

L'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse) forme les décideurs responsables des métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Arts Culinaires et de la Pâtisserie.
En 30 ans, il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Il accueille aujourd'hui 1200 étudiants d'environ 70 nationalités.
Du Bachelor au Doctorat, son enseignement est basé sur une pédagogie expérientielle centrée sur le management de projets, la révélation des talents, l'esprit entrepreneurial et la créativité. Il est la seule école en France, à avoir un restaurant d'application étoilé, un hôtel-école 5* et un Centre de Recherche qui, par ses travaux scientifiques, contribue à la qualité des enseignements dans une vision prospective des métiers de l'Hospitality et des Arts Culinaires.

Dans le cadre d'un remplacement, nous sommes à la recherche de notre futur(e) **Directeur/Directrice de Salle**, en CDI, pour intégrer notre équipe du **Restaurant l'Institut** situé place Bellecour à Lyon.

Vos missions principales sont les suivantes :

1/ Opérationnelle

- Être responsable et garant de l'accueil et du service dans les règles de l'art de recevoir à la française
- Superviser l'équipe de salle et contrôler la qualité du travail délivré
- Gérer et développer les relations clients (accueil / conseil et déroulement du service)
- Superviser la mise en place et débarrassage du service et entretien du matériel et des locaux
- Accueillir et saluer la clientèle pendant le service

2/ Gestion

- Gérer les offres « liquide » (eaux, soft, vins, spiritueux), assurer les achats, inventaires et études de la consommation
- Assurer l'encaissement des notes et la remise de caisse

3/ Formation et accompagnement

- Encadrer et accompagner les étudiants et stagiaires lors de leur rotation pratique
- S'assurer de leur progression selon les objectifs pédagogiques visés et notamment en termes d'acquisition de compétences en service et arts de la table, organisation du poste de travail, attitude et comportement
- Participer aux activités pédagogiques telles que les conseils de classe, jury de fin d'études, etc.
- Appliquer et faire appliquer les règlements pédagogiques (règlement interne, des études et examens)

4/ Règlement interne

- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter et faire respecter les installations, équipements et matériels et veiller à leur bon état ainsi qu'à leur bon fonctionnement
- Appliquer et faire respecter les règles de fonctionnement et horaires de l'équipe de Cuisine

5/ Stratégie et rayonnement

- Participer aux opérations de promotion de l'Institut en France et/ou à l'étranger
- Participer au développement des relations avec la profession

Et si vous étiez LA personne qu'il nous faut ?

Vous justifiez de **5 années d'expériences** sur un poste similaire. Vous justifiez d'une expérience réussie dans le milieu de la sommellerie. La maitrise de l'anglais est obligatoire.

CDI de 39h/semaine à pourvoir dès que possible, du lundi au vendredi – avantages en nature repas, mutuelle d'entreprise obligatoire, prix préférentiels dans les restaurants et hôtel du groupe - rémunération brute annuelle entre 45 et 50k€.

Toutes nos offres sont ouvertes aux personnes en situation de handicap et chaque candidature qualifiée est prise en considération sans égard pour la couleur, la religion, le sexe, l'ethnicité, l'âge, l'orientation sexuelle.

Vous vous reconnaissez dans cette annonce ? N'hésitez plus et postulez en envoyant votre CV et lettre de motivation à **recrutement@institutlyfe.com**.
Pour en savoir davantage sur l'Institut LYFE : www.institutpaulbocuse.com/institut-lyfe/qui-sommes-nous/