

# FICHE DE FONCTION

## CHEF.FE DE SALLE / HOTE.SSE D'ACCUEIL

Pôle Service Restauration

Contact : [contact.toulouse@theroof.fr](mailto:contact.toulouse@theroof.fr)

### ○ Description du Pôle

The ROOF Toulouse est un espace urbain de loisir, centré autour d'activités physiques (escalade, pratiques mieux-être, activités physiques adaptées, petite enfance et famille, etc.) et d'un restaurant Le Refuge. The ROOF Toulouse est une SCOP de vingt salariés.

### ○ LE REFUGE, une cuisine engagée concoctée par nos chef·fes

Notre restaurant, ouvert du lundi au vendredi midi, propose des plats à base de produits frais, de saison et en grande partie bio et d'Occitanie. Nos prix accessibles, côté bar comme restaurant, permettent de faire découvrir, tous les jours, de nouvelles recettes et saveurs faites maison à un large public. Notre équipe en cuisine propose un menu journalier à 19€ qui évolue au gré des saisons avec un plat végétarien au quotidien ainsi qu'un menu enfant à 12€. Côté bar, un choix de boissons maisons et artisanales est proposé ainsi que des pâtisseries élaborées par notre cheffe pâtissière.

### ○ Activités

#### Restauration, Bar & Evènementiel :

##### ð Service en salle :

- » Préparer les boissons faites maison
- » Mise en place du service : nettoyer les couverts, dresser les tables, écrire les ardoises...
- » Accueillir, placer, conseiller et prendre les commandes des clients
- » Service/run : amener les assiettes, débarrasser
- » Après le service : rangement et nettoyage de la salle de restauration, de la terrasse, de la plonge.
- » Vigilance sur les règles d'hygiène, de traçabilité, de chaîne du froid et régime alimentaire. (allergie)
- » Gestion des encaissements

##### ð Service au bar :

- » Prendre les commandes et servir au bar
- » Gestion des encaissements
- » Confection des boissons (cafés, thés...)
- » Service des pâtisseries et snacking
- » Entretien des vitrines réfrigérées, rangement et nettoyage du bar et de l'espace de travail, de la salle de restauration et de la terrasse
- » Vigilance sur les règles d'hygiène, de traçabilité, de chaîne du froid et régime alimentaire. (allergie)

### ð **Evènementiel :**

- » Se tenir informé·e des évènements du lieu
- » Participation à l'organisation en amont et le jour J si besoin
- » Communiquer autour du lieu et de ses évènements

### Accueil & Vente :

- » Accueillir, conseiller, orienter les visiteurs en cas de besoin.
- » Véhiculer l'identité du lieu, connaissance de l'offre de The ROOF Toulouse
- » Incrire et enregistrer des pratiquant·es
- » Renseigner et vendre des prestations en corrélation avec les besoins des personnes (escalade, mieux-être, cirque, petite enfance...)
- » Gérer l'accueil téléphonique
- » Prendre des réservations (restauration)
- » Aider au bon déroulement des événements (inauguration, contests, soirées, etc.)

## ○ **Contraintes et difficultés du poste**

- » Disponibilité soirs, jours fériés et week-ends selon les besoins de l'activité
- » Interaction avec des publics variés (enfants, adultes, groupes, entreprises)
- » Travail en collaboration avec divers acteurs internes et externes.
- » Capacité de réorganisation et de réactivité, gestion du stress et des aléas.

## ○ **Responsabilité et latitude**

### ð **Moyens mis à disposition :**

- » Salles et espaces dédiés aux activités.
- » Matériel spécifique Bar et Restauration.
- » Outils et logiciels de gestion (caisse) et poste de travail.

### ð **Relations de travail :**

- » En interne : équipe d'animation, responsables d'activités, direction.
- » En externe : clients, partenaires, écoles, clubs et institutions locales.
- » Participation aux réunions d'équipe et du pôle d'activité

## ○ **Profil de poste**

### **Compétences et qualités requises :**

#### ð **Savoirs :**

- » Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité.
- » Compréhension des dynamiques d'un tiers-lieu et de l'économie sociale et solidaire

#### ð **Savoir-faire :**

- » Capacité à connaître et communiquer l'offre du lieu.
- » Compétences en vente et conseil.
- » Capacité à prendre de la hauteur pour avoir une vision d'ensemble (bar, resto, accueil).
- » Vigilance et gestion de l'encaissement.

- » Français : parlé & écrit
- » La maîtrise d'une langue supplémentaire est un plus (anglais/espagnol)

### ❖ **Savoir-être :**

- » Autonomie et capacité d'initiative concernant le service du midi
- » Sens de la communication et du relationnel avec l'équipe comme avec la clientèle
- » Esprit d'équipe et adaptabilité.
- » Capacité à travailler avec des publics variés (tout âge, toute catégorie sociale)
- » Force de proposition.
- » Dynamisme et proactivité.
- » Diplomatie et sang-froid.
- » Organisation.
- » Attitude méticuleuse
- » Gestuelle verbale et corporelle adaptée et tenue adéquate

### ○ **Expérience professionnelle, formations et/ou diplômes requis**

- » Expérience souhaitée dans le service (2 ans minimum)

### ○ **Rémunération**

- » 23 100€ annuelle brute

### ○ **Horaires**

- » Du lundi au vendredi : 10h - 15h : restauration / 15h - 17h : accueil / bar
- » Ces horaires sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon les besoins de la structure.

**Poste à pourvoir immédiatement**