

FICHE DE POSTE

RUN / ACCUEIL

Coordination : La responsable Bar/Resto - **Suppléant.e(s) :** Les 2 co-gérants

Contact : 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 salarié·es.

// LE REFUGE by THE ROOF, 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. une constante vigilance de ce qui se passe dans le hall d'accueil incluant le restaurant, ainsi qu'une vision périphérique de ce qui se passe dans tous les espaces The ROOF Toulouse.



> ACTIVITÉS

ð Restauration, Bar & Évènementiel :

» Service en salle :

- Accueillir, placer, conseiller en collaboration avec la cheffe de salle
- 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

» Service au bar :

- Prendre les commandes et servir au bar.
- Gestion des encaissements

- Confection des boissons (cafés, thés...)
- Service des pâtisseries et snacking
- 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)
- Fermeture de la caisse
- » Évènementiel :
 - Se tenir informé-e des événements du lieu
 - Participation à l'organisation en amont et le jour J si besoin
 - Communiquer autour du lieu et de ses événements



ð **Accueil & Vente**

- » Accueillir, conseiller, orienter les visiteurs en cas de besoin.
- » Gérer l'accueil téléphonique
- » *Prendre des réservations (restauration)
- » Aider au bon déroulement des événements (inauguration, contests, soirées, etc.)
- » Fermeture de la caisse

> **CONTRAINTES ET DIFFICULTÉS DU POSTE**

Disponibilité jours fériés et potentiellement soirs 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.

> **RESPONSABILITÉS ET LATITUDE**

ð **Moyens mis à disposition :**

- » Salles et espaces dédiés aux activités. Gérer l'accueil téléphonique
- » 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

> **PROFIL DE POSTE**

ð **Compétences et qualités requises :**

- » Savoirs :
 - Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité.
- » 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

ð **Expérience professionnelle, formations et/ou diplômes requis pour le poste :**

- » Expérience exigée dans la restauration et service.
- » Expérience souhaitée en accueil.

ð **Horaires :**

- » Mercredi, jeudi et vendredi :
 - 12h - 15h : run, nettoyage de la plonge
 - 17h - 23h15 : accueil, bar et fermeture
- » Contrat annualisé, horaires à titre indicatif susceptibles de varier selon les besoins de la structure.
- » Travail possible sur l'ensemble des plages horaires de la structure: journée, soir, week-end et jours fériés.
- » Les horaires sont variables. L'employé.e peut voir ses horaires évoluer en fonction de la fréquentation du site et de l'évènementiel.

ð **Rémunération :**

- » 1538,40 € brut / mois
- » Possibilité à terme d'intégrer la gouvernance de la structure (SCOP Sarl).

POSTE À POURVOIR LE 18/02/2026.

