

Offre d'emploi

Responsable de salle (H/F) du restaurant gastronomique « La Table de Victor », gestionnaire de son comptoir-snack et de son épicerie Savoir-faire 100% Côte-d'Or

Notre établissement

Situé sur le site même de la célèbre bataille d'Alésia (-52 avant J.-C.), la SPL MuséoParc Alésia, par délégation du département de la Côte d'Or, a comme mission de gérer le site d'Alésia. Articulé entre 2 lieux (musée et vestiges gallo-romain) et fort d'une riche programmation culturelle, il accueille en moyenne 84 000 visiteurs par an et plus de 12 000 scolaires.

La Table de Victor est un restaurant gastronomique de référence situé au sein du MuséoParc Alésia, labellisé 100 % Côte-d'Or et unanimement salué par ses clients avec une note exceptionnelle de 4,9/5.

La maison incarne une vision exigeante et sincère de la gastronomie, où se rencontrent élégance, convivialité et authenticité du terroir. À travers une cuisine créative et gourmande, chaque assiette sublime les produits locaux et met en lumière le savoir-faire 100 % Côte-d'Or, porté avec justesse par le Chef Victor Lamy, ambassadeur de la marque.

Dans un cadre à la fois chaleureux et raffiné, *La Table de Victor* réinvente l'art de recevoir en proposant une expérience culinaire singulière. Chaque service est pensé comme un moment d'exception, où l'exigence gastronomique s'allie à une attention constante portée à l'accueil, au détail et à la qualité irréprochable du service en salle.

Dans une maison où le produit, la précision et l'élégance guident chaque service, nous recherchons un(e) Responsable de salle et de l'espace comptoir-snack capable d'incarner l'excellence du service et de fédérer une équipe autour d'une expérience client irréprochable. Nous défendons une vision du service où chaque détail compte, où l'accueil est sincère et où l'expérience client se vit avec justesse, fluidité et discrétion.

L'offre de restauration est complétée par le **Côté comptoir** qui propose une offre de snacking imaginée et signée par le Chef Victor Lamy, à consommer à table ou à emporter. Toutes les créations sont fabriquées maison : buns, sandwiches, gaspachos, tartes salées, poke-bowls pâtisseries...

L'**Épicerie 100 % Côte-d'Or** met à l'honneur des produits issus de l'artisanat local, sélectionnés avec exigence et proposés à la vente auprès des clients du restaurant et du musée.



Votre mission « coté restaurant »

Véritable chef(fe) d'orchestre de la salle, vous êtes garant(e) de la qualité du service et de l'expérience client.
Votre mission :

- Superviser et coordonner l'ensemble du service en salle avec exigence et fluidité
- Accueillir et fidéliser la clientèle en offrant une expérience personnalisée et mémorable
- Encadrer, former et accompagner l'équipe de salle dans une démarche d'excellence
- Veiller au respect des standards de la maison : précision des gestes, élégance du service, attention portée au détail
- Assurer une communication constante et harmonieuse avec la cuisine
- Gérer les réservations, l'organisation des services et l'optimisation du plan de salle
- Anticiper les attentes des clients et traiter avec justesse toute demande ou situation particulière
- Participer au développement de l'image et de la réputation de l'établissement

Votre mission gestionnaire « Côté comptoir » et « Côté épicerie 100 % Côte-d'Or »

Vous êtes garant(e) du bon fonctionnement et du rayonnement de l'espace comptoir-snacking, en lien avec les standards de qualité portés par la maison.

Vos responsabilités :

- Superviser l'ensemble de l'espace comptoir-snacking
- Garantir la production des offres dans le strict respect des recettes élaborées par le Chef et la pâtissière, avec constance, précision et exigence dans les finitions grâce à une équipe de saisonniers.
- Assurer la gestion des commandes de boissons, packagings et autres fournitures
- Piloter la relation avec le prestataire café, dans un souci constant de qualité et de régularité
- Veiller à la bonne tenue et au développement de l'épicerie « Savoir-Faire 100 % Côte-d'Or », en assurant une mise en valeur soignée et attractive des produits
- Veiller à la parfaite tenue du comptoir, du bar et participer à l'entretien des espaces
- Piloter la gestion des stocks, de la réserve et des approvisionnements, en faisant preuve d'anticipation et de rigueur
- Réaliser les encaissements avec fiabilité et professionnalisme en respectant les protocoles
- Contribuer au débarrassage et à la remise en place des tables, dans une logique de fluidité du service

Votre profil

- Vous justifiez d'une expérience confirmée en restauration, idéalement en établissement gastronomique étoilé ou assimilé
- Vous possédez un sens aigu du service, du détail et de l'exigence
- Vous incarnez un leadership naturel, bienveillant et fédérateur
- Vous avez une présentation irréprochable et une excellente élocution
- Vous êtes reconnu(e) pour votre rigueur, votre organisation et votre capacité d'anticipation
- Vous savez évoluer avec aisance auprès d'une clientèle exigeante
- La maîtrise de l'anglais serait un atout supplémentaire

Nous offrons

- L'opportunité de rejoindre une maison reconnue pour la qualité de son expérience
- Un environnement de travail stimulant et élégant
- Une équipe engagée partageant les mêmes standards d'excellence
- Une réelle autonomie dans l'organisation du service
- Des perspectives d'évolution à la hauteur de votre implication

Conditions d'exercice du poste

- Poste en CDI
- Temps complet, base 35 heures hebdomadaires, avec modulation du temps de travail
- Horaires : 9h30 – 16h30 avec pause (service au déjeuner uniquement)
- Travail fréquent les week-ends et jours fériés, et ponctuellement certains soirs lors d'événements
- Rémunération attractive selon profil et expérience, à négocier
- Prise en charge d'une partie de la mutuelle santé
- 30 minutes en train depuis dijon

Candidature

Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à :

contact@alesia.com

Pour en savoir plus sur notre établissement :

<https://alesia.com/restauration/restaurant-la-table-de-victor/>

https://www.instagram.com/latable_devictor/