

CHEF D'ETAGE



Métier	Chef d'étage
Département	Service – Food and beverage- Room service, service dans les chambres
Correspondance fiche ROME	G1503
Catégorie de fonction (Classification des fonctions CP 302)	Catégorie 9-404
Description	Dépend du F&B manager. Dirige le personnel de service du room-service.
Tâches	<p><u>Organisation du travail</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Organise, coordonne et supervise les activités des garçons d'étage <input type="checkbox"/> Planifie les activités du personnel et assure la répartition des tâches et donne des instructions <input type="checkbox"/> S'occupe de l'accompagnement du personnel en rapport avec le room service <p><u>Supervision des activités</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Supervise la mise en place du matériel de service, des accessoires nécessaires <input type="checkbox"/> Note les commandes et donne des directives concernant les services <input type="checkbox"/> Assure le suivi du protocole de service et des règles internes ; garantit un service qualitatif et aimable avec les clients <input type="checkbox"/> Contrôle l'ordre et la propreté ainsi que la présentation du personnel <input type="checkbox"/> Forme le personnel sur le terrain dans les tâches à effectuer <input type="checkbox"/> Remplit les formalités nécessaires pour le décompte des services rendus. <input type="checkbox"/> S'assure de la bonne facturation <input type="checkbox"/> Respecte les engagements envers l'environnement
Compétences/connaissances	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Connaissance des techniques de salle <input type="checkbox"/> Connaissance approfondie des règles de service et de préséance <input type="checkbox"/> Bonne connaissance des langues (surtout l'anglais) <input type="checkbox"/> Orienté clients <input type="checkbox"/> Initiative <input type="checkbox"/> Endurance <input type="checkbox"/> Planning et organisation <input type="checkbox"/> Leadership <input type="checkbox"/> Orienté qualité <input type="checkbox"/> Discretion

Diplôme/Formation	<p>Les filières de formation possibles sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Bachelier en gestion hôtelière <input type="checkbox"/> Les études secondaires de plein exercice: section hôtellerie <input type="checkbox"/> L'enseignement de promotion sociale <input type="checkbox"/> Les formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation, Organismes d'insertion socioprofessionnelle, Ateliers de formation par le travail)
Environnement de travail	Hôtellerie
Conditions de travail	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Service direct <input type="checkbox"/> Horaires variables <input type="checkbox"/> Week-end et jours fériés <input type="checkbox"/> Station debout prolongée <input type="checkbox"/> Port de charges <input type="checkbox"/> Uniforme
Conditions salariales	<input type="checkbox"/> Salaire mensuel minimum: 2.748,64 € Brut (38h/semaine)
Possibilités d'évolution	Possibilité d'évoluer vers les autres services de restauration