



# La Table d'Alix recrute un.e responsable de salle (h/f/x)

**L'ASBL Office de Tourisme de Lessines est à la recherche d'un nouveau responsable de salle pour son Restaurant-Brasserie, La Table d'Alix.  
A la clé, un engagement CDI, temps plein (38h/semaine).**

La Table d'Alix vous invite à une expérience culinaire généreuse et gourmande, dans un cadre exceptionnel. Alliant modernité et patrimoine, le Restaurant-Brasserie bénéficie d'une architecture contemporaine bâtie sur l'eau et implantée au cœur du site majestueux de l'Hôpital Notre-Dame à la Rose.

Nous y proposons des plats belgo-français avec une touche moderne, tout en perpétuant les valeurs d'hospitalité, si chères à notre site depuis sa création au 13<sup>e</sup> siècle !

**Si l'expérience client est votre priorité absolue, que vous êtes dynamique et que vous avez le goût des nouveaux défis, rejoignez-nous !**



# Vos missions

En tant que responsable de salle, vous êtes le point central entre l'équipe, la cuisine, la direction et nos clients. Vous veillez à la qualité du service, à l'organisation du travail et au bon fonctionnement quotidien du restaurant. Vos principales responsabilités sont:

## a. Accueil & expérience clients

- Inspirer par votre enthousiasme les équipes et être force de proposition afin de toujours mieux accueillir nos clients et dépasser leurs attentes
- Veiller à la mise en place parfaite du bar, de la salle et de la terrasse
- Coordonner et réaliser le service en salle et la satisfaction des clients en toute circonstance
- Conseiller les clients
- Prendre et gérer les réservations (logiciel, mail, téléphone)

## b. Management & organisation

- Encadrer, accompagner et motiver l'équipe de salle (y compris les étudiants)
- Organiser les plannings en fonction des réservations et de l'activité
- Participer au recrutement et à l'intégration des nouveaux collaborateurs
- Réaliser des suivis réguliers pour favoriser le bien-être et la progression de chacun
- Assurer la gestion administrative du personnel de salle en lien avec les services RH de l'ASBL

## c. Hygiène & sécurité

- Contrôler l'ordre et la propreté des espaces
- Contrôler le respect des procédures de travail et des règles d'hygiène et de sécurité
- Être garant·e des bonnes pratiques professionnelles

## d. Gestion & développement

- Tenir et contrôler la caisse
- Gérer et développer les relations clients et avec nos fournisseurs
- Suivre et contrôler les stocks et les commandes (côté salle et bar)
- Participer à l'élaboration des cartes en concertation avec le chef de cuisine et la direction de l'ASBL
- Assister à la préparation du budget annuel en concertation avec le chef de cuisine et la direction de l'ASBL et veiller au respect strict de ce budget
- Veiller à la bonne image et la réputation de l'établissement et contribuer activement à son développement

## Votre profil

- Diplôme en école d'hôtellerie/restauration et/ou expérience de **minimum 2 ans** exigée dans un poste similaire ou de gestion d'équipe dans le milieu de l'HORECA
- Excellentes capacités de leadership, de communication, de diplomatie, de négociation et de gestion du stress
- Rigoureux.se, ponctuel.le, organisé.e et proactif.ve
- Connaissances approfondies de l'accueil, du service et du travail en salle, et doté.e d'un sens très poussé du service client
- Maîtrise des logiciels de réservation et des logiciels de caisse enregistreuse
- Excellente présentation
- Bonnes connaissances des réglementations sociales et administratives en CP302
- Des connaissances en œnologie sont un atout
- La maîtrise du **néerlandais** est vivement souhaitée, celle de l'anglais est un atout

## Ce que nous proposons

- Un contrat à temps plein (38h/semaine) à durée indéterminée
- Une entrée en fonction à partir du **01/05/2026**
- Des horaires attractifs: deux jours de congé en semaine et prestations en soirées uniquement le jeudi, vendredi et/ou samedi
- Salaire garanti en tant qu'employé de l'ASBL Office de Tourisme de Lessines
- Une rémunération selon la catégorie de fonction IX de la commission paritaire 302 (avec la possibilité d'effectuer des heures supplémentaires payées à 100%)
- Un remboursement intégral des frais pour les déplacements en train vers le lieu de travail et une intervention pour les déplacements en véhicule privé
- Des possibilités de formation continue
- Ecochèques et prime de fin d'année
- Chemises de travail fournies, entretien et nettoyage inclus
- Un cadre de travail unique, véritable havre de paix et moment hors du temps, en plein centre-ville de Lessines.

## Comment postuler ?

Intéressé.e ? Envoyez votre candidature, **au plus tard le 17 mars 2026**, par e-mail à l'adresse [ambre@notredamealarose.be](mailto:ambre@notredamealarose.be) en précisant « Candidature reponsable salle » dans l'objet. Votre candidature doit impérativement comprendre les pièces jointes suivantes :

1. Votre CV
2. Les copies de vos diplômes

Les candidat.e.s retenu.e.s seront convié.e.s pour une première interview la semaine du 23 mars. Un test en salle sera effectué début avril pour les candidat.e.s ayant réussi le premier tour.

