

Chef d'équipe de service au client *

AUTRE(S) APPELLATION(S) | RESPONSABLE DE ZONE, ASSISTANT(E),
RESPONSABLE DES VENTES, RESPONSABLE ADJOINT DES VENTES,
SUPERVISEUR

MOBILITÉ ET PARCOURS

- La polyvalence est un élément essentiel des métiers de la restauration rapide. Ceux-ci sont la plupart du temps imbriqués, ce qui permet des mobilités au sein d'une même entreprise ou même inter entreprises.
- Ainsi, vos aptitudes personnelles, votre expérience ou encore les parcours de formation internes, vous permettront de vous diriger vers un niveau de management intermédiaire comme le métier de responsable opérationnel, par exemple.

ACTIVITÉS

- En tant que chef d'équipe, vous devez être capable d'assurer l'intégralité des tâches confiées à vos collaborateurs ainsi que le comptage des caisses.
- Au-delà des aspects opérationnels de votre mission, vous devez à tout moment, être exemplaire et jouer un rôle d'animateur pour votre équipe. Vous la motivez et lui fixez des objectifs en répondant, quand cela est nécessaire, à ses interrogations.
- Vous vous assurez ainsi de la bonne répartition des tâches pour répondre au mieux aux attentes du client.

COMPÉTENCES

- **Doté(e) d'un bon relationnel**, vous êtes en permanence à l'écoute des clients.
- **Attentif(ve) aux autres**, vous faites preuve de pédagogie, ce qui permet de faire bénéficier votre équipe de votre savoir-faire.
- **Autonome**, vous devez parfaitement connaître les techniques de vente et appliquer les procédures de saisie et d'encaissement, notamment en période intensive.



* En fonction du type de structure, le métier de chef d'équipe de service peut être associé à celui de chef d'équipe de production (voir fiche métier N°5).