



MÉTIERS DE LA SALLE (H/F)

Restauration

Liste des métiers : Responsable de restaurant, chef de rang, barman, serveur, etc.

Famille de métier : Restauration

Les métiers de la salle en restauration de golf assurent l'accueil et le service au sein du club-house (restaurant, bar, terrasse, événements). Ils contribuent directement à la qualité de l'expérience client et à l'image du golf. La polyvalence entre salle, bar et terrasse est fréquente, en particulier dans les petites équipes. Les recrutements peuvent être ouverts sur contrats saisonniers ou de très courte durée (extra).

Ces métiers s'exercent dans des contextes variés : restauration quotidienne pour les membres, accueil de visiteurs, compétitions, événements d'entreprise et séminaires. Dans de nombreux golfs (40 à 50 % des structures), la restauration est exploitée directement par le golf et placée sous la responsabilité du directeur ou d'un responsable de restauration dédié.

Légende – lecture de la fiche :

Les éléments grisés et marqués d'un astérisque (*) désignent les activités et compétences périphériques, variables selon la structure.

Activités principales :

- Préparer et mettre en place les espaces de restauration (salle, bar, terrasse)
- Accueillir, informer et prendre en charge les clients
- Prendre les commandes et assurer le service des plats et boissons en salle, au bar ou en terrasse
- Préparer les boissons (chaudes, froides, cocktails) selon les offres proposées
- Réaliser les encaissements et appliquer les règles de service
- Veiller à la propreté, au rangement et au réassort des espaces de service
- Contribuer à l'organisation et au service lors des événements, compétitions, séminaires et réceptions

Activités spécifiques au responsable de salle :

- Organiser, planifier et superviser le service en salle et au bar
- Encadrer et animer l'équipe de salle (plannings, coordination, accompagnement)
- Assurer la qualité du service rendu et traiter les réclamations clients
- Coordonner les flux de service avec la cuisine et les autres services du site (accueil, événementiel)
- Contribuer au développement commercial de l'offre de restauration, en lien avec la direction du golf

Compétences clés :

Accueil et relation client en restauration

- Accueillir les clients selon les standards du service en restauration
- Informer et conseiller sur les offres du restaurant, du bar et les prestations associées au golf
- Identifier les besoins et attentes de la clientèle
- Assurer une prise en charge adaptée et traiter les réclamations ou situations sensibles avec professionnalisme.

Service en salle et au bar :

- Prendre les commandes
- Assurer le service des plats et des boissons en salle, au bar ou en terrasse
- Réaliser les encaissements

Organisation et coordination du service :

- Participer à la mise en place des espaces de restauration
- Coordonner les flux de service avec les équipes de cuisine, de salle et les autres services du site (accueil, hôtellerie, événementiel)
- Préparer l'accueil des groupes, séminaires et événements et transmettre les informations nécessaires aux équipes concernées.

Savoir-être professionnels :

- Faire preuve de courtoisie, de disponibilité et de sens du service
- Communiquer avec clarté et empathie avec la clientèle
- Travailler efficacement en équipe, y compris sous pression en période de rush
- Maintenir une présentation soignée et professionnelle
- Être dynamique, réactif et capable de gérer le stress lié aux pics d'activité

Savoirs :

- Maîtriser les techniques de service en salle et au bar
- Connaître les produits de la carte (restaurant, snacking, boissons) pour conseiller les clients et valoriser l'offre
- Connaître l'organisation d'un service (gestion des flux, rotation des tables, timing)
- Appliquer les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Connaître les offres et prestations du golf pour informer et orienter la clientèle

Compétences prospectives :

- S'adapter aux différents segments de clientèle (golfeurs, événementiel, clients extérieurs)
- Intégrer l'expérience restauration dans le parcours client global du golf
- Maîtriser les coûts matières et optimiser la gestion des stocks
- Contribuer à la qualité de service et à l'image premium du site
- Développer la flexibilité et la polyvalence dans un contexte de tension RH

- Intégrer les démarches écoresponsables (circuits courts, gestion du gaspillage alimentaire, tri des déchets)

Environnement de travail :

- Travail en salle, au bar et en terrasse au sein du club-house
- Activité en lien étroit avec la cuisine, l'accueil et la direction
- Station debout prolongée, déplacements fréquents
- Horaires variables incluant week-ends, jours fériés et saison touristique
- Pics d'activité lors des compétitions, événements et périodes de forte affluence
- Travail possible en contrat saisonnier ou extra

Consulter les fiches métiers ROME pour en savoir plus :

- Directeur de restaurant / Code : G1413

<https://candidat.francetravail.fr/metierscope/fiche-metier/G1413/directeur-directrice-de-restaurant>

- Chef de rang / Code : G1810

<https://candidat.francetravail.fr/metierscope/fiche-metier/G1810/chef-cheffe-de-rang>

- Barman / Code : G1801

[Fiche métier Barman / Barmaid | MétierScope par France Travail](#)

- Serveur en restauration / Code : G1803

<https://candidat.francetravail.fr/metierscope/fiche-metier/G1803/serveur-serveuse-en-restauration>

Ces fiches ROME citées correspondent à des référentiels métiers génériques. Elles ne sont pas spécifiques au secteur du golf, mais décrivent des compétences et activités transposables aux métiers exercés dans les structures golfiques.