

Serveur.euse

RESTAURANT LE NAUFRAGEUR



CONCILIATION TRAVAIL – VACANCES!

DESCRIPTION DE L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Tu souhaites travailler avec une équipe dynamique dans une organisation dont le plaisir est la valeur première?

Tu souhaites contribuer à l'économie locale et promouvoir des produits de qualité?

Tu souhaites participer au développement d'une entreprise en pleine expansion, dans des locaux neufs, et ce, avec comme vue principale l'une des plus belles baies du Québec, entre mer et montagne?

PRÉCISION ENTREPRISE

Le Naufrageur, pionnier dans le développement agroalimentaire gaspésien depuis 25 ans, rassemble 3 secteurs d'activités: la boulangerie-pâtisserie La Mie Véritable, la microbrasserie Le Naufrageur ainsi que le pub, la cantine et le restaurant Le Naufrageur.

PROFIL RECHERCHÉ

Nous recherchons une personne passionnée par le domaine de la restauration, qui a un intérêt pour les produits locaux, qui est capable de gérer le stress de travailler dans un environnement très achalandé avec un roulement rapide. La personne sélectionnée devra faire preuve d'un bon esprit d'équipe et d'une facilité à communiquer. Le serveur ou la serveuse, sous la supervision de la maître d'hôtel, contribuera à faire vivre l'expérience client du Naufrageur en effectuant les tâches suivantes :

PRINCIPALES TÂCHES

- Participer à l'ouverture ou à la fermeture de l'établissement;
- Effectuer la mise en place;
- Cultiver la relation avec la clientèle;
- Connaître le menu afin de répondre aux questions de la clientèle;
- Conseiller la clientèle;
- Prendre les commandes et servir les repas, les boissons et les vins;
- Être attentif aux besoins de la clientèle pendant la durée du repas et s'assurer de leur entière satisfaction;
- Effectuer l'entretien des lieux en début et en fin de quart et s'assurer de la propreté de lieux avant, pendant et après le quart de travail;
- Appliquer les normes de santé, sécurité et d'hygiène et salubrité au travail.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Entre 20 et 35 heures/semaine, travail à horaire atypique, jours, soirs, fins de semaine et jours fériés;
- Travail sous pression aux heures de pointe. Fonction exigeant de travailler de longues heures debout;
- Travailler avec une clientèle diversifiée. Maintenir une apparence soignée;
- Pourboires et rabais employés;
- Minimum de deux jours de congé consécutifs par semaine;
- Emploi saisonnier, de juin à septembre *selon nos disponibilités et vos besoins.

EXPÉRIENCES ET QUALIFICATIONS

- Aptitude pour le service à la clientèle;
- Attitude et comportements professionnels (travail d'équipe, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence et sens de l'initiative);
- Bonne gestion du stress en situation de service;
- Maîtrise de la langue française et anglaise (un atout);
- Connaissance des principes de base du système Maître'D (un atout);
- Minimum de deux ans d'expérience en service de restauration.

POUR POSTULER

Fais parvenir ton CV et ta lettre d'intention à

Cédric Landry,
directeur de la restauration :

resto@lenufrageur.com