CONSEILLER-ÈRE EN BIÈRES

LE NAUFRAGEUR PUB

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?

QUI SOMMES

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 3 salles à manger, soit le pub, le restaurant et la cantine Le Naufrageur.

PROFIL RECHERCHÉ

Nous recherchons une personne passionnée par le monde des bières de microbrasserie. Le conseiller ou la conseillère devra avoir une bonne connaissance des bières de microbrasserie et devra être à jour sur les produits offerts au Naufrageur. Il ou elle devra également être 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 conseiller ou la conseillère en bières, sous la supervision du de la responsable de service, contribuera à faire vivre l'expérience client du Naufrageur.

PRINCIPALES TÂCHES

Connaître nos bières et s'informer des nouveautés.

Accueillir les clients.

Conseiller et servir les clients aux tables et au bar.

Veiller à l'application des normes de santé, sécurité, d'hygiène et de salubrité.

Participer à l'ouverture ou à la fermeture de l'établissement.

Effectuer l'entretien des lieux en début et en fin de quart et s'assurer de la propreté des lieux avant, pendant et après le quart de travail.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Entre 20 et 35 heures / semaine, travail de jours, soirs, fins de semaine et jours fériés.
- Travail sous pression aux heures de pointe.
- Fonction exigeant de travailler de longues heures debout.
- Travail avec une clientèle diversifiée.
- Maintien d'une apparence soignée.
- · Pourboires et rabais employés.
- Minimum de deux jours de congés consécutifs par semaine.
- · Emploi saisonnier, de mai à septembre*.





EXPÉRIENCES ET QUALIFICATIONS

Aptitude pour le service à la clientèle.

Attitude et comportements professionnels (travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté et polyvalence).

Bonne capacité d'apprentissage.

Bonne forme physique.

Rapidité d'exécution.

Maîtrise de la langue française et anglaise (un atout).

Connaissance du logiciel de caisse Light Speed (un atout).

Minimum de trois ans d'expérience en microbrasserie.

Expérience en service de restauration (un atout).

POUR POSTULER

Fais parvenir ton CV et ta lettre d'intention à Noémie Leymonerie, directrice de restauration:

pub@lenaufrageur.com