

Suiteur.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 intéressée par le domaine de la restauration 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 ou la suiteur.euse, sous la supervision de la maître d'hôtel, contribuera à faire vivre l'expérience client du Naufrageur en assistant le reste de l'équipe de service avec les tâches suivantes :

PRINCIPALES TÂCHES

- Aider les serveurs et les serveuses dans la mise en place;
- Sortir et servir les plats;
- Débarrasser les tables, apporter la vaisselle à la plonge et dresser les tables;
- Veiller à l'approvisionnement et au renouvellement de l'eau, de la glace et de tout autres éléments nécessaires au service;
- Participer à l'ouverture ou à la fermeture de l'établissement;
- Effectuer l'entretien des lieux et s'assurer de la propreté avant, pendant et après le quart de travail;
- Effectuer le rôle de l'hôte.sse au besoin;
- Appliquer les normes de santé, sécurité et d'hygiène et salubrité au 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;
- 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

- Attitude et comportements professionnels (travail d'équipe, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence et sens de l'initiative);
- Rapidité d'exécution;
- Maîtrise de la langue française et anglaise (un atout);
- Formation offerte sur place, aucune expérience n'est requise;
- Expérience avec le service à la clientèle (un atout);
- Expérience dans le domaine de la restauration (un atout).

POUR POSTULER

Fais parvenir ton CV
et ta lettre d'intention à

Cédric Landry,
directeur de la restauration :

resto@lenuaufrageur.com