

SERVEUR DINER (H/F)

Poste à temps partiel, base 30h, 5 jours sur 7, jours de congés le dimanche et lundi. Idéal complément de revenus

DESCRIPTION DU POSTE

Service du dîner individuel ou groupe, room service et bar

RYTHME DE TRAVAIL

Service du soir uniquement : 18h à 00h

Repos Dimanche Lundi

ACTIVITES PRINCIPALES (Liste non exhaustive)

- Dressage des tables et débarrassage des tables
- Accueil des clients
- Prise des commandes et facturation des prestations
- Service des mets et des boissons
- Envoi des dîners individuels, groupe, room service et le bar
- Acheminement des plateaux de room service en chambre
- Mise en place des « accueils spéciaux » en chambre
- Nettoyage du poste de travail, de la salle de petit déjeuner et de l'espace bar
- Assure le service des pauses café et le dressage des salons et salles de réunion
- Mise en place des buffets pour les events
- Veille aux normes et règles HACCP
- Rangement des réserves et du matériel
- Renfort à la plonge et en cuisine en cas de besoin.
- Savoir envoyer 20/25 couverts seul en dîner/bar

RATTACHEMENT ET RELATIONS

Rattaché Responsable Restauration, Directrice Adjointe et au Directeur

PROFIL REQUIS

Autonome, dynamique, sens de l'accueil et du service client, rigoureux

Etre capable de travailler seul avec le chef de cuisine pour un envoi de 20/25 couverts

TYPE DE CONTRAT ET SALAIRE

Contrat saisonnier de 6 mois, pouvant être prolongé ou déboucher sur un CDI

30h par semaine

AVANTAGES

- Parking gratuit dans l'entreprise
- Mutuelle prise en charge à 100% par l'entreprise
- Uniforme fourni et blanchi par l'entreprise
- Repos fixe et rythme régulier, 2 jours consécutifs par semaine
- Prise en charge du transport public avec abonnement