



OFFRE D'EMPLOI

SAISON ESTIVALE 2021

• CHEF SERVEUR / CHEFFE SERVEUSE •

PUB DU NAUFRAGEUR

PROFIL RECHERCHÉ

Être passionné.e de la restauration, avoir une bonne connaissance et un fort intérêt pour les bières de microbrasserie. Être capable de gérer le stress de travailler dans un environnement très achalandé avec un roulement rapide. Avoir un bon esprit d'équipe, faire preuve de leadership, d'efficacité, d'initiative et d'autonomie. Vouloir passer un bel été avec une équipe dynamique !

- Avoir un minimum de 3 ans d'expérience en restauration.
- Expérience en gestion est un atout.
- Connaissance du logiciel Lightspeed, un atout.

RESPONSABILITÉS

- Service aux tables.
- Conseiller la clientèle sur nos bières et notre menu.
- Faire respecter les normes de travail.
- Formation et supervision de l'équipe de service.
- Effectuer et vérifier les tâches ménagères.
- Gérer les problèmes et les conflits en salle.
- Rencontre hebdomadaire avec l'équipe de gestion.
- S'assurer d'une expérience client optimale.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Temps plein, 30 à 35 heures par semaine.
- Travail de jour, soir et fin de semaine.
- Salaire à discuter.
- Salaire à pourboire.
- Travail saisonnier, de juin à septembre.

POUR POSTULER

Faire parvenir votre CV et lettre de présentation.

- Par courriel à Noémie Leymonerie, gérante du pub : pub@lenaufrageur.com.
- Date limite le 1^{er} mars 2021.