

RESPONSABLE DE SALLE H/F – CDI ST PIERRE DE CHARTREUSE MAITRE RESTAURATEUR

Présentation entreprise	<p>Restaurant avec le titre Maitre Restaurateur proposant une cuisine créative, maison, à base de produits frais de saison dans une ambiance de travail conviviale. Salle de 30 couverts.</p> <p>Recherche un Responsable de salle</p>
Poste de travail	<p>Effectuer et gérer le service en salle, de la préparation de la salle jusqu'au départ du client, en passant par l'accueil, la prise de commandes, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état.</p> <p>Prendre en charge la relation client, fidélisation clients, communication sur les réseaux sociaux.</p> <p>Gérer le planning du personnel</p> <p>Adopter en toutes circonstances, un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise. Contribuer par son professionnalisme au développement de la clientèle.</p>
Formation	Service
Expérience	1 an en restauration traditionnelle
Qualités professionnelles, aptitudes	<p>Vous savez respecter les tâches qui vous sont confiées mais vous savez également être force de proposition et prendre des initiatives.</p> <p>Amoureux d'une cuisine créative « faite maison » et des produits frais et locaux, vous êtes rigoureux, sérieux, dynamique et passionné.</p> <p>Nous attachons également beaucoup d'importance au savoir être et à l'accueil des clients</p>
Contrat proposé	CDI
Date d'embauche	Dès que possible
Horaires de travail Jours travaillés	<p>Durée hebdomadaire : 20 à 30h annualisé (possibilité temps plein si aide en cuisine possible)</p> <p>Mercredi au dimanche</p>
Lieu de travail	St Pierre de Chartreuse
Salaires mensuel brut + avantages annexes	2000€ (base temps plein, évolutif selon expérience) + indemnité repas + prime sur objectifs
Mode de recrutement	CV + lettre de motivation à contact@oreade-restaurant.com