

Offre d'emploi

Nom du poste à pourvoir : Employé polyvalent de la restauration (F / H).

Lieu de travail : Montagnac – Solignac sur Loire

Contrat de travail (CDD / CDI) : CDI

Date de début : de suite

Horaires de travail : **35 heures** réparties sur 5 jours dans la semaine.

Horaire indicatif de **11H30 à 14H30 et 18H30 à 22H30**. Deux jours de repos hebdomadaires (samedi et dimanche).

Hébergement à proximité envisageable.

Rémunération : selon la grille de la convention collective, évolutif selon l'assiduité, les qualités relationnelles et d'organisation, de respect du matériel, de la sécurité et de la propreté.

Niveau : pas de qualification exigée

Expérience (s) : l'absence d'expérience dans le domaine ne sera pas rédhibitoire.

Présentation rapide de l'entreprise :

Restaurant en pleine rénovation recherche son équipe de professionnels.

Nous proposons une cuisine familiale française, dans un esprit « Brasserie », avec une attention toute particulière pour la qualité de l'accueil de nos clients. Si vous partagez notre philosophie, rejoignez-nous !

Activités professionnelles du poste de travail :

Sous la responsabilité du directeur de l'établissement, vos missions seront :

- Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte,
- Préparer et dresser les plats froids (hors d'œuvre, fromages, desserts ...),
- Débarrasser une table après le départ des clients,
- Saisir une commande, établir et présenter les additions
- Nettoyer une salle. ... et parfois du service au bar (en l'absence du barman ou de forte demande).

Compétences et qualités recherchées :

Aisance dans le contact avec la clientèle. Rigueur avec les règles d'hygiène alimentaire.

Réactivité. Travailler en équipe. Bonne présentation.

Contact et modalités de candidature :

Les candidatures (lettre de candidature et CV au format PDF) sont à adresser à Emmanuel RODRIGUES jusqu'au **30 Avril 2021 à 18H**, sur la boîte mel : emmanuel.rodriques@cipro43.com.