



Serveur / Serveuse de restaurant (H/F)


73 - CHAMBERY -  Localiser avec Mappy

Actualisé le 15 juin 2021 - offre n° 114PQYN

Vous travaillerez sous la responsabilité de la responsable de salle. Vous êtes autonome dynamique avez le sens du commerce et une bonne communication, une volonté de valoriser une cuisine maison, locale . La salle peut accueillir 60 personnes Une sensibilité a la culture et l art en général serait un plus.

 Contrat à durée déterminée - 2 Mois
Contrat travail

 29H Horaires normaux

 Salaire : Horaire de 10,25 Euros à 11,50 Euros sur 12 mois

PROFIL SOUHAITÉ

Expérience


2 ans - Service restauration 

Savoirs et savoir-faire

Procédures d'encaissement

Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire 


Sommellerie

Principes de la relation client 

Règles et consignes de sécurité

Techniques de port de plateaux/plats 

Caractéristiques des alcools

Techniques de service à l'assiette 


Lecture de plan de salle

Techniques de dressage de table

Association mets/vins 

Critères de tri sélectif


Langue étrangère - Anglais


Utilisation de matériel de bar 

Caisse informatisée 


Gestion des déchets

Encaisser le montant d'une vente

Enregistrer les réservations et actualiser le plan d'occupation des tables, des salles du restaurant 

Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte 


Conseiller le client dans ses choix de plats selon ses goûts, les suggestions du jour et prendre sa commande 

Organiser et contrôler le service en salle (dressage des tables, liaison salle-cuisine, ...) 

Présenter la carte des vins, conseiller les clients et prendre la commande 

Réaliser l'entretien des verres et des couverts (à la vapeur, au vinaigre, ...) et le rangement de la vaisselle 


Réaliser la mise en place de la salle et de l'office 


Dresser les tables 


Saisir une commande sur informatique


Ranger une réserve

Veiller à la satisfaction d'un client 

Nettoyer une salle de réception 

Débarrasser une table 


Traiter une commande 

Préparer des boissons chaudes ou froides 

Réaliser un service au bar

Réaliser un service en salle 

Optimiser les consommations d'énergie

Effectuer le service de plats à table selon les techniques spécifiques (à l'assiette, à la française, à l'anglaise, ...) 

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Savoir-être professionnels

Capacité d'adaptation

Gestion du stress

Travail en équipe