



Nous recherchons un serveur/limonadier pour la prochaine saison pour le **19.38** et l'**Atelier**

Le **19.38** est un café-bistrot de passage qui a été complètement rénové en 2015, puis agrandi en 2019.

Nous proposons une carte bistrannique de 12h à 14h30 ainsi que du snacking et des tapas en continu.

Notre carte des boissons comprend plus de 30 cocktails, des spiritueux avec un large choix de Gin et alcools classiques. Toutes les boissons du restaurant gastronomique, sortent également du bar.

Nous avons une capacité de 75 places assises à l'intérieur, environ 45 places assises à l'extérieur en hiver et 70 en été.

Les horaires d'ouverture sont de 8h à minuit environ. L'équipe se compose de 3 barmen, 3 serveurs-limonadiers dont 1 responsable.

L'**Atelier**, est notre restaurant gastronomique dans lequel nous accueillons les demi-pensionnaires et une clientèle de passage avec un menu fixe (5 plats) qui change tous les jours. Nous pouvons accueillir au maximum 65/70 couverts.

L'équipe se compose d'un maître d'hôtel, de 3 chefs de rangs et d'un serveur. Chaque chef de rang a la responsabilité de 6 ou 7 tables.

Le serveur/limonadier aura pour missions de :

- Effectuer la mise en place de la salle et de la terrasse
- Conseiller les clients
- Susciter la vente et partager le savoir-faire des collaborateurs (cuisine)
- Assurer la transmission des commandes et le service des mets et boissons
- Présenter la facture et encaisser avec sa propre caisse
- Réaliser les tâches de nettoyages
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Le profil recherché :

- Faire preuve d'une présentation et d'un savoir-être irréprochable
- Faire preuve d'une grande disponibilité envers les clients (adaptabilité)
- Avoir une grande proximité clients tout en sachant rester professionnel
- Être le garant d'une qualité de service à la hauteur des attentes des clients et des standards de l'hôtel
- Faire preuve de réactivité, être organisé, rapide et méticuleux
- La pratique courante de l'anglais est exigée
- Avoir des connaissances en vin et spiritueux

Les conditions :

- Poste nourri 7j/7 et logé sur place (chambre individuelle)
- Horaires variables en fonction de l'activité et de l'affluence sur l'établissement
- CDD saisonnier de 42h/semaine avec 2 jours de repos
- Les heures supplémentaires ou journées de congés non prises sont récupérées ou payées à la fin de la saison.

Nous sommes un hôtel à taille humaine et souhaitons collaborer avec une personne motivée, passionnée et professionnelle afin qu'elle puisse évoluer, dans la bonne humeur, dans notre entreprise dynamique.