

Chef de cuisine H/F

[Domaine Etape en Foret \(LN lodges Nature\)](#)

14380 Saint-Sever-Calvados

De 2 000 € à 2 300 € par mois - Temps plein, CDD

Description du poste

Le restaurant de l'ETAPE situé sur domaine de l'Etape en Forêt à Saint Sever Calvados, recherche son/sa serveur/serveuse pour sa salle de 35 places assises et sa terrasse de 35 places additionnelles.

Description du poste : Sous la responsabilité du chef de salle et ayant idéalement validé une première expérience, le/la serveur/serveuse remplira les tâches quotidiennes suivantes :

1. Assurer le service du restaurant et de la salle de séminaires
2. Accueil et conseil de la clientèle
3. Responsable de fluidité du service et de la satisfaction clients
4. Tenue du bar du restaurant
5. Prendre les réservations de la clientèle
6. Responsable de la propreté de la salle du restaurant et de la salle de séminaire
7. Assurer les encaissements
8. Aide ponctuelle en cuisine

Aide ponctuelle dans les tâches quotidienne sur le domaine le domaine de l'Etape en Forêt dispose d'une salle de séminaire à destination des groupes. A ce titre, le/la serveur/serveuse, devra être à même de recevoir ces clients et proposer le même service de qualité que celui délivré aux clients du restaurant.

Profil : Autonome, motivé(e) et dynamique, il/elle assure un véritable lien entre les équipes en cuisine avec lesquelles il/elle travaille en osmose et la salle, le/la serveur/serveuse devra faire preuve en toute circonstance d'un sens aigu de la relation clients et également maîtriser les techniques de ventes à même de développer le chiffre d'affaires du restaurant.

Particularités : Travail le week-end et les jours fériés et planning adapté à l'activité du site.

Salaire à discuter selon profil, disponibilité et motivation

Durée du contrat : 7 mois

Date de début prévue : 07/04/2023

Type d'emploi : CDD

Salaire : 1 397,00€ à 1 600,00€ par mois

Envoyez svp votre CV et lettre de motivation à direction@etape-en-foret.com