

L'APRÈS*ski*

BAR  *Les Gets*  RESTO

Au sein de l'hôtel Bellevue, L'Aprèski Bar restaurant, situé en plein coeur de la station de ski des Gets (Haute-Savoie), recherche pour la saison d'hiver (mi décembre / mi avril), des chefs de rang (H/F).

Dans une décoration contemporaine entre matières brutes et tissus feutrés, le restaurant L'Aprèski vous propose une cuisine raffinée mettant à l'honneur aussi bien les classiques de brasserie et les saveurs du monde, sans oublier les incontournables de la gastronomie savoyarde...

Vos Missions :

Sous la responsabilité du Responsable de salle et du Directeur du restaurant vous serez amené à :

- Effectuer le service en salle de restaurant ou terrasse extérieur depuis la préparation de la salle jusqu'à l'accueil du client, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état de la salle.
- Nettoyage des locaux et du matériel
- Vérification de la vaisselle et des couverts
- Dressage des tables
- Mise en place des consoles de service
- Accueil et accompagnement du client
- Présentation de la carte des mets
- Proposition des suggestions du jour
- Service au plateau des apéritifs et amuse-bouche
- Prise de commande et service
- Conseil au client dans ses choix
- Établissement d'une commande électronique
- Conseil sommaire sur les vins et boissons
- Présentation du vin et service des boissons
- Service à la table en fonction des normes de l'établissement

- Adaptation du déroulement du service en fonction des contraintes simultanées de la salle et de la cuisine
- Débarrassage et dressage des tables
- Réalisation et vérification des opérations d'encaissement

Votre Profil :

Pas de certifications spécialement requises mais 3 ans minimum d'expérience à ce même poste dans un établissement du même style.

Vous êtes une personne structurée, dynamique et autonome.

Vous êtes capable de travailler en équipe et de vous intégrer facilement.

Vous êtes rapide d'exécution et résistant au stress.

Informations complémentaires :

Poste nourri, logé

Debut du CDD mi decembre

Fin du cdd fin mars/avril

Heures de service : 12h/14h30 (15h les week ends) (environ 250 couverts) - 19h/20h30 (environ 70 couverts)

42h/sem 1 jour de congé par semaine minimum 2ème jour en fonction de l'affluence payé ou rattrapé.

Planning Hebdomadaire horaires fixes en continu ou en pause en fonction du rang.
Salaire à discuter en fonction du profil (minimum 1900 euros net/mois)

Informations sur l'établissement :

<http://www.bellevue-lesgets.com>

Trip advisor hôtel : <https://goo.gl/igcHoQ>

Trip advisor restaurant : <https://goo.gl/wxPAs9>

<https://goo.gl/BdF4As> (vidéo de présentation)

Carte du Restaurant <https://www.bellevue-lesgets.com/pdf/Carte.pdf>

Si intéressé merci de nous contacter au 0643812260 ou par mail : staff@bellevue-lesgets.com afin de se rencontrer ou d'organiser un entretien téléphonique.