

la butte

1952



RUE DE LA MER

PLOUIDER



L'Hôtel Restaurant La Butte est une entreprise familiale créée en 1952. Nous avons à cœur d'être une société accueillante et engagée autant socialement qu'écologiquement auprès de nos collaborateurs comme de nos clients. Nous valorisons la qualité de service, le talent, l'innovation et la progression de vos compétences.

BARMAN SERVEUR

CDI

39 heures hebdomadaires

2 jours de repos consécutifs

Horaires en continu du mercredi au dimanche

Prise de poste immédiate

POSTE

Sous la responsabilité du maître d'hôtel,

- Accueillir et fidéliser les clients, préparer les cocktails
- Maintenir une atmosphère chaleureuse adaptée à l'établissement
- Identifier les essences, parfums, alcools et autres matières ainsi que les éléments de présentation s'accordant aux souhaits de la clientèle
- Élaborer la carte de cocktails et les offres promotionnelles en étroite collaboration avec l'équipe de direction
- Imaginer de nouvelles créations et créer des cocktails personnalisés.
- Garant de la qualité de service proposé à nos clients et de la formation des équipes pour la maintenir.
- Soumettre de nouveaux standards pour améliorer le service.
- Être capable de conseiller le client et de bien vendre les produits en maximisant les revenus.
- Contrôler et proposer les actions correctives pour maintenir la qualité
- Activités liées à la mise en place : veiller au nettoyage des locaux et du matériel dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur, vérification de la vaisselle et des couverts, veiller au dressage des tables et à la mise en place du service
- Accueil et accompagnement du client
- Présentation de la carte des mets
- Proposition des suggestions du jour
- Prise de commande et service
- Activités liées à la relation avec la clientèle : écoute du client et conseils, réactions aux remarques (positives ou négatives) du client, veiller à la satisfaction de la clientèle, prise de congé du client à son départ

liste de missions non exhaustive

PROFIL RECHERCHE

Organisé(e), méthodique et rigoureux(se), vous aimez travailler en collaboration avec notre cuisine, maraicher et sommelier

Excellent relationnel & capacité d'écoute

Sens de l'observation, d'anticipation et

d'adaptabilité

Créatif(ve), curieux(se) et novateur(trice)

Excellente présentation

Adressez-nous votre candidature à

recrutement@labutte.fr

A bientôt !



RUE DE LA MER

PLOUIDER

www.labutte.fr