

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.

CHEF DE RANG EN CHARGE DU BAR ET DES
TISANERIES COMMUNES

CE QUE NOUS VOUS ASSURONS

CDI

42 heures hebdomadaires

2.5 jours de repos consécutifs

Horaires du mercredi au dimanche : 3 soirs & 2

jours en coupure

Prise de poste immédiate

Etoile rouge & Etoile verte Michelin

Labels Ecotable, Plastic Free

Conges en été, à l'automne & en hiver

Cadre agréable sur le lieu de travail

Carte des vins complète & engagée

Elaboration de boissons vivantes à partir de nos

plantes (formation assurée)

Démarche sociétale pour le bien être des équipes

Engagement environnemental fort

Développement & évolution du service en salle

Cohésion des équipes salle & cuisine

Formations

Rencontre des producteurs

Tipsi, pourboires dématérialisés

Intéressement

CE QUE NOUS ATTENDONS

Sensibilité aux plantes et aux jardins

Curiosité sur les boissons en général

Organisation & rigueur

Coordination & travail en équipe

Excellent relationnel & capacité d'écoute

Sens de l'observation, d'anticipation &

d'adaptabilité

Curiosité du métier, culture du produit & des

producteurs

Excellente présentation

Sens du service

Maitrise de l'anglais

Sensibilité territoriale & engagement

environnemental fort

Veille au bien-être de nos clients

Compréhension des besoins du client

Faculté d'élocution

Expérience dans un restaurant de profil similaire

Relations de travail avec les autres services (cuisine,

spa...)

Adressez-nous votre candidature à

recrutement@labutte.fr

A bientôt !



RUE DE LA MER
PLOUIDER

www.labutte.fr