

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.

FERMENTEUR - FERMENTEUSE

CE QUE NOUS VOUS ASSURONS

La vie au travail :

CDD d'avril à fin septembre

39 heures hebdomadaires

2 jours de repos consécutifs

Travail en journée en horaires continus

Démarche sociétale pour le bien-être des équipes

Expérience exigée en restaurant de profil similaire

Etoile rouge & Etoile verte Michelin

Cadre agréable sur le lieu de travail

Prise de poste rapide

Veiller à notre planète :

Labels Ecotable, Ecolabel & Plastic Free

Carte des vins complète & engagée

Elaboration de boissons vivantes

Collaboration avec des producteurs locaux

Engagement environnemental fort

Formation :

Développement & évolution des équipes

Cohésion des équipes salle & cuisine

Formation continue des équipes

Rencontre des producteurs

Participation de l'entreprise :

Tipsi, pourboires dématérialisés

Intéressement

CSE

CE QUE NOUS ATTENDONS DE VOTRE ENGAGEMENT A NOS COTES

La vie au travail :

Organisation, méthode & rigueur

Coordination & travail en équipe

Excellent relationnel

Sens de l'observation, d'anticipation &

d'adaptabilité, sens du service

Calme & efficacité

Connaissances sur la fermentation et l'alimentation

vivante

Créativité :

Curiosité du métier, culture du produit & des

producteurs

Force de proposition

Ecoute :

Capacité d'écoute

Compréhension des besoins du client

Veille au bien-être de nos clients

Accompagnement & formation de l'équipe au

quotidien

Veiller à notre planète :

Sensibilité territoriale & engagement

environnemental fort

Adressez-nous votre candidature à

recrutement@labutte.fr

A bientôt !



RUE DE LA MER

PLOUIDER

www.labutte.fr