

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.

PREMIER CHEF DE RANG AU COMPTOIR DE LA BUTTE

CE QUE NOUS VOUS ASSURONS

CDI

39 heures hebdomadaires

2.5 jours de repos consécutifs

Prise de poste immédiate

Expérience demandée en restaurant ou bistrot de profil similaire

Bib gourmand au Guide Michelin

Labels Ecotable, Plastic Free

Conges en été, à l'automne & en hiver

Cadre agréable sur le lieu de travail

Démarche sociétale pour le bien être des équipes

Engagement environnemental fort

Développement & évolution du service en salle

Cohésion des équipes salle & cuisine

Formation des équipes

Rencontre des producteurs

Tipsi, pourboires dématérialisés

Intéressement

CSE

CE QUE NOUS ATTENDONS

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

Débutant(e) accepté(e)

Adressez-nous votre candidature à

recrutement@labutte.fr

A bientôt !



RUE DE LA MER

PLOUIDER

www.labutte.fr