



SERVEUR(EUSE)

DÉPARTEMENT : Restauration
SUPERVISEUR : Directrice des opérations

Nous sommes à la recherche d'une personne dynamique, ouverte d'esprit et qui aime travailler en équipe. Entreprise familiale depuis 2006, le Manoir est un hôtel 4 étoiles de 70 chambres. De plus, le Manoir possède plusieurs salles de réception ainsi que d'un restaurant. Un lieu de travail unique en Montérégie aux abords de la rivière Richelieu.

TÂCHES ET FONCTIONS PRINCIPALES :

- ✿ Prendre les commandes des clients;
- ✿ Expliquer les menus;
- ✿ Procéder à la facturation;
- ✿ Préparer les cocktails et autres boissons;
- ✿ Conseiller et servir les clients dans leur choix;
- ✿ Monter, nettoyer et débarrasser les tables;
- ✿ Astiquer la vaisselle, verres et ustensiles;
- ✿ Servir et nettoyer les salles;
- ✿ Toutes autres tâches connexes ;

CONDITIONS DE TRAVAIL ET AVANTAGES :

- ✿ Poste syndiqué
- ✿ Taux horaire selon la convention collective
- ✿ Être disponible sur plusieurs quarts de travail
- ✿ Uniforme fournis
- ✿ Stationnement
- ✿ Belle ambiance et équipe de travail dynamique
- ✿ Bel environnement de travail

EXPERIENCE ET FORMATIONS REQUISES :

- ✿ Avoir fait un DEP ou suivi un cours en service de restauration, atout ;
- ✿ Avoir un minimum d'expérience en service dans la restauration ;
- ✿ Souci du service à la clientèle ;
- ✿ Attitudes et comportements professionnels (aptitude pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation) ;
- ✿ Bonne forme physique ;
- ✿ Rapidité d'exécution et bonne tolérance au stress ;