

POSTE	
Intitulé du poste	Aide-cuisinière, Aide-cuisinier
Nature du poste	Tu es motivé(e), de bonnes aptitudes au travail en équipe et le sens de l'observation ; ce job est fait pour toi !
La mission principale	Aide à la préparation des aliments, à la mise en place et au dressage des assiettes.
MISSIONS	
Missions et activités du poste	<p>Mise en place</p> <p>A ce titre le salarié doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage des locaux et du matériel ; • Vérification de la vaisselle et des couverts ; • Dressage des tables ; • Mise en place des consoles de service. <p>Accueil</p> <ul style="list-style-type: none"> • Accueil et accompagnement du client ; • Présentation de la carte des mets ; • Proposition et suggestions du jour ; • Service au plateau des apéritifs et amuse-bouche. <p>Prise de commande et service</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conseil au client dans ses choix ; • Prendre la commande (manuelle et électronique) ; • Présentation de la carte des vins ; • Annonce ou transmission des commandes en cuisine ; • Conseil sommaire sur les vins et boissons ; • Présentation du vin et service des boissons ; • Adaptation du déroulement du service en fonction des contraintes simultanées de la salle et de la cuisine ; • Application des circuits pendant le service ; • Débarrassage et redressage des tables ; • Etablissement des additions ; • Réalisation et vérification des opérations d'encaissement. <p>Relation avec la clientèle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ecoute du client et réponse à ses questions ; • Réactions aux remarques (positives ou négatives) du client ; • Présentation de l'addition à la demande du client ; • Prise de congé du client à son départ.

COMPETENCES REQUISES

Profil recherché	<p>Compétences techniques et fonctionnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 à 3 ans d'expérience souhaitée <p>Compétences relationnelles et comportementales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adopter en toutes circonstances un comportement et une présentation en cohérence avec l'image du restaurant ; • Analyser rapidement le besoin du client et le conseiller dans ses choix ; • Anticiper les conflits avec les collègues ; • Exercer sa vigilance afin d'aller au-devant des attentes du client ; • Favoriser la politique commerciale de l'établissement ; • Gérer les réclamations et les remarques négatives ; • S'adapter à la diversité des clientèles ; • Travailler en équipe en respectant la hiérarchie interne.
------------------	--

L'ÉQUIPE

Type de contrat	Contrat saisonnier de mai à septembre.
Lieu	Le restaurant est idéalement situé dans la marina Le Nautique, aux abords de la rivière Richelieu. Le Bleumarine, 55 rue Richelieu, St-Jean-sur-Richelieu, Québec (Canada).
Position hiérarchique	Sous l'autorité du cuisinier et du manager du restaurant
Intérêts du poste	Le vieux Saint-Jean est un site très touristique et les pourboires sont intéressants !
Rémunération	Une rémunération attractive et de nombreux avantages.
Courriel	marina@lenautique.com
Site Internet	https://lenautique.com/restaurant-specialise-en-fruit-de-mer-et-grillades-saint-jean-sur-richelieu/