

POSTE	
Intitulé du poste	Serveuse, Serveur
Nature du poste	Tu as un bon relationnel, tu es dynamique et orienté client ; ce job est fait pour toi !
La mission principale	Assurer le service en salle du restaurant depuis la préparation de la salle jusqu'à l'accueil du client, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état de la salle.
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

Compétences techniques et fonctionnelles :

- Anticiper les dysfonctionnements et les changements de rythme ;
- Appliquer les consignes d'hygiène et sécurité ;
- Assurer la totalité d'un service en salle depuis l'arrivée du client jusqu'à son départ ;
- Garantir la qualité du service rendu ;
- Placer le client au centre de son activité et de sa mission ;
- Réagir en temps réel à tout incident ou dysfonctionnement ;
- S'organiser pour minorer les temps d'attentes du client ;
- Travailler en équipe ;
- Veiller à la synchronisation des opérations entre la cuisine et la salle afin d'assurer la fluidité du service.

Compétences relationnelles et comportementales :

- 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 ;
- Faire preuve d'adresse physique et de prudence lors du service ;
- Développer une bonne mémoire visuelle et auditive ;
- 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 avec le personnel du bar et de la cuisine pour la fluidité du service.

L'EQUIPE

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 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/