

CHEF DE RANG H/F

Missions de ce poste :

Personne sachant gérer une salle et la terrasse, commandes achat boissons, alcool, café etc. Gérer la caisse quotidienne.

Maîtrise de l'Anglais exigée, troisième langue étrangère souhaitée – connaissances des vins

Type d'emploi : A partir de 01/05/2023 au 30/09 /2023 - Saisonnière 39H

Profil :

Expériences dans la restauration semi-gastronomique exigée.

Une personne passionnée, autonome dans son travail et maîtrise les connaissances des vins et techniques culinaires.

Une personnalité très accueillante, polyvalent, excellent présentation, aptitude au travail en équipe. Une personne curieuse de découvrir son travail dans une autre étape.

Poste non logé mais nous pouvons assister à trouver si besoin.

Horaires

- Périodes de travail 8 heures
- Travail le week-end et jours fériés
- Jour fermeture : mercredi

Formation :

- CAP / BEP (Optionnel)

Expérience :

- Restauration recommandée