



LA SALAMANDRE
RESTAURANT ♦ VINOOTHÈQUE

Restaurant La Salamandre chercher les futurs talents !

CHEF DE RANG H/F

Personne sachant gérer une salle, commandes achat boissons.
Accueillir les clients du restaurant à leur arrivée au départ.
Maîtrise de l'Anglais exigée, troisième langue étrangère souhaitée

Rôle :

Une excellente prestation
Promouvoir et améliorer la vente des vins et produits à emporter.
S'occuper de la gestion de la cave donc inventaire de la cave et choix des boissons à acheter. Réception et contrôle des livraisons - Organisation de la cave

Profil :

Expériences dans la restauration semi-gastronomique exigée.
Une personne passionnée, autonome dans son travail, les connaissances des vins.
Une personnalité très accueillante, polyvalent, aptitude au travail en équipe.

Poste non logé mais nous pouvons assister à trouver si besoin.
Poste à débiter fin novembre en 39h/ semaine
Contrat : CDI ou CDD

Jours fermeture :

mardi, mercredi et dimanche soir (jusqu'au fin mars 2025)
après 2 jours de repos (mercredi et 1 jour non fixé)

Nous vous proposons 6 semaines de vacances par an (en contrat CDI).
Fermé Noël donc le 25 et 26 décembre, 1er janvier

Vous êtes passionné par le métier ?

*Rejoignez notre équipe chaleureuse, internationale et motivée qui
serions heureux de vous accueillir !*