



## Fiche de poste

<b>Intitulé du poste</b>	<b>Serveur (H/F)</b>
Situation fonctionnelle	Poste rattaché à l'équipe du Restaurant <i>Le Café des Jardiniers</i> , sous la responsabilité hiérarchique de la Cheffe de rang. <b>CDD de 9 mois du 1<sup>er</sup> février 2024 au 31 octobre 2024.</b> <b>Possibilité de CDI à la suite du CDD.</b> Poste à temps complet, sur une base annuelle de 1607 h (journée de solidarité incluse) correspondant à un horaire moyen hebdomadaire de 35 heures (principe de la proratisation du temps de travail appliqué en cas d'année incomplète de travail). <i>CF. accord d'entreprise du 16/12/2021.</i> <b>2 jours de repos hebdomadaire. Service uniquement le midi.</b> Groupe B, coefficient 265 points soit un salaire mensuel de 1854€ brut. Association loi 1901, reconnue d'intérêt général, propriété du Conservatoire du littoral. Convention collective nationale de l'Eclat (Ex-Animation).
Spécificités du poste	Travail pouvant être effectué les week-ends et les jours fériés, et occasionnellement en soirée à l'occasion des événements.
Description générale du poste	Vous évoluerez au sein d'une équipe de 11 personnes en haute-saison : <ul style="list-style-type: none"><li>- 5 personnes : cuisine-pâtisserie,</li><li>- 6 personnes : service – bar – plonge</li></ul> Professionnel(le) et passionné(e) par les métiers de la restauration, vous appliquez les consignes de travail et de mise en place pour le bon fonctionnement du restaurant. Vous avez un rôle polyvalent : salle, bar, plonge. Vous êtes responsable et respectueux(se) des normes d'hygiène HACCP, de la sécurité alimentaire sur le site et vous participez activement au projet de développement de la cuisine.
Description des activités	Placée sous l'autorité de la Cheffe de rang, le poste est en contact direct avec les clients, il se détaille en plusieurs composantes : <ul style="list-style-type: none"><li>- Avant le service, vous assurez la mise en place de la salle et du bar et des différentes tâches afférentes pour assurer une qualité de service et d'accueil.</li><li>- Pendant le service, vous assurez la production au poste bar, prenez en charge l'accueil de la clientèle et vous participez activement au bon déroulement du service en salle.</li><li>- A la fin du service, assisté(e) ou non d'un autre membre du personnel, vous assurez le nettoyage du matériel, de l'office et du poste bar. Le cas échéant, vous assurez une mise en place pour le service de l'après-midi.</li></ul> Ponctuellement, vous serez amené(e) à aider au poste plonge. Vous participerez également à l'organisation et l'élaboration de buffets et d'évènements sur-mesure (réceptions, inaugurations...).
Formation requise	Formation en hôtellerie / restauration requise.
Compétences requises et expérience professionnelle	Expérience minimum d'un an en tant que serveur. Qualité d'accueil irréprochable. Maîtrise des techniques de vente. Une bonne maîtrise de la langue anglaise serait appréciée. Rigueur et organisation.
Qualités humaines attendues	Avec une bonne condition physique, vous êtes d'un naturel dynamique et positif. Motivé(e), méthodique et organisé(e), vous ne vous laissez pas dépasser par la cadence soutenue du service. Intègre, rigoureux au sein de l'équipe, vous y apportez vos qualités et connaissances professionnelles. Vous avez une bonne résistance au stress et vous faites preuve de diplomatie. Vous aimez travailler en équipe et avez envie de participer au développement d'un lieu de restauration à l'éthique forte.

CV + LM à adresser à Florence GUILLARD, Chef de rang  
[cafe@domainedurayol.org](mailto:cafe@domainedurayol.org) avant le 10/02/2024