

Affichage de poste

Département : Service de restauration

Classification : Serveur/Serveuse

Statut de l'emploi : Occasionnel

Taux horaire : 10.52\$ avec pourboires (11.02\$ après probation)

Quantité de postes disponibles : 3

Description sommaire des tâches

- Assister à la mise en place nécessaire au bon déroulement des différents services ;
- Accueillir les invités ;
- Renseigner et conseiller les invités sur la composition des menus ainsi que sur les choix des vins et des boissons ;
- Promouvoir les produits offerts et favoriser la vente de ceux-ci ;
- Prendre les commandes et les transmettre à la cuisine ou au bar ;
- À l'occasion, préparer les boissons alcoolisées ;
- Servir les plats, le vin et les boissons selon les standards établis ;
- Préparer les additions et effectuer les transactions monétaires avec la clientèle ;
- Accomplir les tâches du commis-débarrasseur, si nécessaire ;
- Balancer la caisse et les entrées d'argent ;
- Voir au maintien de la propreté et à la sécurité de l'environnement de travail ainsi qu'au respect des normes d'hygiène et de salubrité ;
- Respecter les méthodes de travail établies et manipuler de façon sécuritaire les produits et les équipements ;
- Assurer la satisfaction des invités en offrant un service exceptionnel en tout temps, en traitant les demandes, les commentaires et les plaintes des invités et en assurant le suivi avec les différents départements ;
- Anticiper les besoins de la clientèle afin d'offrir un service personnalisé ;
- Promouvoir le plaisir en travaillant (Chez Estrimont, le sourire fait partie de l'uniforme!) ;
- Effectuer toutes autres tâches visant à assurer l'excellence du service à la clientèle et l'efficacité des opérations.

Qualifications / Compétences recherchées

Professionnelles

- Détenir une formation académique pertinente en service de restauration et/ou en hôtellerie ou toute autre expérience équivalente ;
- Une expérience de 2 à 3 ans dans un poste similaire est requise ;
- Une connaissance générale de la région de l'Estrie, de ses attraits touristiques et des différentes activités offertes est préférable ;
- Une connaissance de base des différents vins et boissons alcoolisées offerts est obligatoire ;
- Langues parlées requises : français (niveau avancé) et anglais (niveau avancé) ;
- Langues écrites requises : français (niveau intermédiaire) et anglais (niveau débutant) ;
- La connaissance du logiciel Maître D sera considérée comme un atout.

Personnelles

- Adopter un comportement professionnel : avoir le souci de l'excellence et de la persévérance, démontrer une attitude positive, de la motivation et un esprit d'équipe, faire preuve de tact et de discrétion au besoin, être ponctuel, fiable, honnête, disponible et respectueux, avoir une présentation soignée, etc.
- Facilité à communiquer et à interagir avec les invités tout en ayant un souci élevé du service à la clientèle
- Compréhension des exigences et des attentes de la clientèle ciblée et capacité à anticiper leurs besoins
- Capacité d'adaptation et flexibilité face aux imprévus
- Facilité d'apprentissage, polyvalence et sens de l'organisation
- Courtoisie et dynamisme
- Capacité à gérer les priorités, tolérance au stress et rapidité d'exécution
- Sens des responsabilités, de l'initiative et de l'autonomie
- Aptitudes pour la vente
- Aptitudes à effectuer des calculs simples rapidement
- Capacité de concentration dans un environnement de travail stimulant et en mouvement

Conditions / Exigences diverses

- Être disponible principalement le soir durant les fins de semaine et sur appel (au besoin)
- Avoir l'âge légal pour effectuer la préparation de boissons alcoolisées (18 ans)
- Les implications physiques du poste incluent, sans s'y limiter :
 - Capacité à se tenir debout et marcher tout au long de la période de travail
 - Capacité à soulever et porter des charges jusqu'à 20 kg de façon régulière
 - Capacité de pousser et de tirer des chariots et les équipements régulièrement
 - Capacité à se pencher, se plier, s'agenouiller et s'étirer

Pour poser votre candidature à ce poste, veuillez aviser par écrit ou par courriel :

Superviseur : Céline Denry, Directrice de la restauration

Courriel : cdenry@estrimont.ca

Date d'affichage : 2019-04-09