



OFFRE D'EMPLOI

Serveur/serveuse – Restaurant La Traite

Temps plein

Sommaire des responsabilités :

- Effectuer la mise en place de la salle à manger en respectant les standards de l'établissement
- Effectuer un service de haute qualité en respectant les standards de l'établissement
- Expliquer les mets et boissons offerts au menu;
- Conseiller les clients dans leur choix;
- Prendre et transmettre les commandes à l'aide du logiciel Maître D;
- Débarrasser les tables des clients au fur et à mesure;
- Effectuer les tâches de fermeture selon les standards établis;
- Effectuer toute autre tâche connexe demandée par la direction de la restauration.

Compétences et qualifications:

- Avoir de l'expérience en service dans la restauration gastronomique (cours en service de table souhaitable);;
- Bilingue français/anglais, autre langue un atout;
- Être capable de travailler sous pression pendant de longues heures consécutives
- Horaire de travail les soirs et fins de semaines
- Bonne capacité physique capable de soulever des charges lourdes;
- Attitudes et comportement professionnels :
(aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation)

Heures de travail : 20 à 40 heures

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae à l'attention de :

Madame Lise Baillargeon , Directrice des opérations par intérim :

Hôtel-Musée Premières Nations,
5, Place de la rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0
Télécopieur : 418-847-2903
Courrier électronique : nvincentsirois@hotelpremieresnations.ca

Seuls les candidats retenus en présélection seront contactés.