

Offre d'emploi : responsable de plancher Restaurant le Cuisinier déchaîné - table locale

Le restaurant au Cuisinier déchaîné, table locale, est à la recherche d'un responsable de plancher ! Les candidats(es) souhaitent travailler dans un restaurant spécialisé dans l'élaboration de mets cuisinés avec des produits locaux et biologiques. Cet emploi saisonnier offre un lieu de travail unique et l'occasion de travailler au sein d'une belle équipe. En plein air!

Le restaurant

Situé en milieu rural à Cookshire-Eaton, à la même place d'affaires que la microbrasserie 11 Comtés, le restaurant s'inspire du modèle des cuisines d'été de la Nouvelle-Angleterre. Directement approvisionné par la Ferme le jardinier déchaîné pour les légumes et par les producteurs des environs pour les autres produits, le menu est de type bistro et cantine de luxe.

Emploi

Le restaurant recherche un(e) responsable de plancher qui s'assurera du bon déroulement du service.

Exigences du poste

- Expérience en service et en gestion;
- Posséder un bon esprit d'équipe et un très bon sens du service à la clientèle;
- Flexibilité d'horaire de travail et souci du détail;
- Faire preuve de proactivité et de débrouillardise;
- Capacité à résoudre les problèmes de manière autonome;
- Permis de conduire en règle.

Description des tâches

Gestion de service

- S'assurer de la mise en place impeccable de la salle avant le début du service;
- Assurer la gestion des ressources humaines sur le plancher durant le service;
- Accueillir les clients;
- Compléter l'équipe de service aux clients, au besoin.

Gestion des ressources humaines

- Planifier les horaires;
- Embaucher, former et intégrer les nouveaux employés;
- Diriger et superviser l'équipe de service;
- S'assurer du respect des procédures et politique internes;
- Gérer les pourboires.

Conditions du poste

- Temps plein saisonnier : 4 jours par semaine + suivi des réservations (40 heures);
- Salaire : compétitif selon expérience, avantages nourriture, pourboires;
- Début du poste : Juin 2022; - Fin du poste : Octobre 2022.

Pour postuler, veuillez envoyer un CV et une lettre de motivation à l'adresse courriel suivante : info@jardinierdechaine.ca. Vous pouvez également nous contacter par téléphone: 819 875-1683

Au plaisir de travailler avec l'un d'entre vous.

Yannick Côté

Restaurant le Cuisinier déchaîné - Ferme le Jardinier déchaîné
www.jardinierdechaine.ca - 429, route 253 à Cookshire-Eaton
819 875-1683