

Fiche de poste Serveur(se)

Localisation du poste : Restaurant de la colline – site de Sion

Quotité du poste : 100 % (35h00)

Relation hiérarchique : Responsable d'exploitation du restaurant

Poste en CDD à pourvoir du 15/04/2017 au 15/10/2017

Diplôme minimum requis : CAP Café-brasserie /CAP restaurant / BEP hôtellerie-restauration
(diplôme supérieur apprécié - expérience sur un poste similaire souhaitée)

Rémunération : selon profil

Mission et activités

Au sein de l'équipe du restaurant « Le relais de la colline » du site de Sion-Vaudémont, le serveur travaille entre la salle et la cuisine. A ce titre :

Avant le service : il agrmente, prépare et s'assure de la propreté de la salle, de la vaisselle et des couverts. Il dresse et agence les tables en fonction des dernières réservations.

Pendant le « coup de feu » : il accueille, accompagne et installe les clients à leur table en tenant compte des réservations. Il leur propose la carte, les suggestions du jour et les conseille sur le choix des vins. Il donne des explications sur les plats proposés, prend les commandes et les transmet au cuisinier. Il change les assiettes et les couverts aussi souvent que nécessaire. Il présente l'addition et assure le débarrassage des tables et les prépare pour une nouvelle arrivée.

Après le service : il nettoie et range la salle ; participe à la plonge ; agence et dresse les tables en vue du prochain service, assure le service de bar les après-midi.

Compétences

Compétences techniques :

Connaissance des techniques d'accueil ;

Connaissance des techniques de dressage de table ;

Connaissance des techniques de service en salle et la sommellerie ;

Connaissance d'au minimum une langue étrangère (de préférence l'anglais) ;

Connaissance de l'environnement local et de la politique de développement touristique du site voulue par le Conseil général;

Connaissance en décoration ;

Connaissance en cuisine : Aide au dressage des déserts ;

Compétences relationnelles et stratégiques :

Faire preuve d'une excellente présentation ;

Faire preuve d'amabilité, de discrétion, de patience et de diplomatie ;

Faire preuve de tact et d'une bonne éloquence ;

Faire preuve d'attention et d'esprit d'initiative ;

Faire preuve de rapidité et d'efficacité ;

Veiller à la synchronisation des opérations entre cuisine et salle afin d'assurer la fluidité du service et minimiser le temps d'attente du client ;

Avoir le sens de l'observation et être physionomiste ;

Etre ordonné, méthodique, organisé et disponible ;

Savoir analyser rapidement le besoin du client et le conseiller dans ses choix ;

Posséder une bonne qualité relationnelle (entretenir des bonnes relations avec la clientèle mais aussi avec l'équipe en cuisine) ;

Savoir travailler en équipe en appliquant les consignes de la hiérarchie ;

Savoir rendre compte lors de dysfonctionnements ;

Savoir s'adapter aux divers types de clientèle ;

Posséder une bonne résistance physique et nerveuse (faire preuve de maîtrise de soi) ;

Etre soucieux de la propreté et de l'hygiène.

- Les risques : station debout prolongée et nombreuses allées et venues entre la salle et la cuisine avec de multiples manutentions légères, prévention des risques (coupures, brûlures, chutes...)
- Les difficultés et les contraintes liées au poste : Travail le week-end, obligation quotidienne de résultats, responsabilisation active, fonction humaine reconnue.

Merci de bien vouloir adresser votre candidature (lettre + CV)

Par voie postale à :

Monsieur le Président du Conseil général
48, rue du sergent Blandan
CO19
54035 NANCY cedex

Ou par courrier électronique à :

Julie METZGER : 03.83.94.59.53 – **drhcandidatures@departement54.fr**
en indiquant la référence de poste (SERVEUR SION)