

Description de poste

Titre du poste	Serveur/Serveuse
Service	Restauration
Superviseur immédiat	Directeur, Restauration / Chef de cuisine
Responsabilités	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faire l'accueil des clients et présenter le menu. 2. Communiquer avec aisance en langue seconde. 3. Être attentif aux besoins du client, proposer des suggestions et répondre adéquatement aux questions. 4. Prendre les commandes et les réservations. 5. Faire le service des plats et breuvages. 6. Débarrasser et nettoyer les tables dans la salle à manger. 7. Veiller au bien-être et à la satisfaction des clients. 8. Assurer et participer à la mise en place et au bon déroulement des services en salle à manger du matin, du midi et du soir. 9. Assurer le service lors des événements et des banquets et participer au montage des salles 10. Procéder à la facturation. 11. Assurer le suivi des consignes de ses supérieurs immédiats avec efficacité et rapidité. 12. S'assurer de la propreté constante de la salle à manger et des consoles. 13. Respecter les règles d'hygiène et de santé et sécurité dans sa pratique. 14. Avoir un intérêt et une ouverture pour les principes d'alimentation consciente. 15. Rechercher quotidiennement les opportunités d'amélioration et les partager avec l'équipe pour contribuer collectivement au développement du milieu de travail. 16. Soutenir avec conviction les orientations de développement durable partagées par l'équipe. 17. Collaborer de façon généreuse et ouverte avec les collègues du service de la restauration et des autres services de l'établissement. 18. Démontrer de l'enthousiasme à assumer des responsabilités variées dans l'ensemble de l'organisation, selon les besoins exprimés quotidiennement. 19. Prendre en charge tout autre projet ou mandat confié par la direction selon besoins.
Profil	<ul style="list-style-type: none"> • Expérience en service • Présentation soignée • Entregent • Bilinguisme

	<ul style="list-style-type: none">• Capacité d'adaptation• Autonomie• Attitude positive, courtoise, attentionnée• Professionnalisme• Communication• Esprit d'équipe• Volonté de s'épanouir et d'évoluer au sein d'une équipe• Connaissance du logiciel Maître D, un atout
Conditions	<p>Poste à pourvoir</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 poste temps partiel (30 heures) permanent- 1 poste temps partiel (30 heures) pour la saison estivale- 1 poste temps plein pour la saison estivale <p>Dois être disponible les fins de semaines Emploi de jour et de soir</p>

Pour postulez, envoyez votre candidature à :

rh@monastere.ca