

Mission principale

Assurer un accueil chaleureux et un service de qualité afin de garantir la satisfaction des clients tout au long de leur expérience au restaurant, dans le respect des standards de l'établissement.

Période : Du mois de juin à septembre 2026

Responsabilités principales

- Accueillir les clients de manière professionnelle et les installer.
- Présenter la carte et conseiller les clients dans leurs choix.
- Prendre les commandes et assurer leur transmission à la cuisine et au bar.
- Servir les plats et les boissons en respectant les standards de service.
- Vérifier régulièrement la satisfaction des clients pendant le repas.
- Réaliser les encaissements (TPE / PAD) et vérifier les montants.
- Gérer les remarques ou réclamations des clients et informer le responsable si nécessaire.

Qualité de service et attitude professionnelle

- Adopter une attitude commerciale, conviviale et professionnelle.
- Respecter la tenue de travail et les règles d'hygiène.
- Connaître la carte, les menus et les promotions en cours.
- Proposer des ventes additionnelles (desserts, boissons, café, etc.).

Organisation du service

Avant le service

- Préparer la salle et la mise en place.
- Vérifier la propreté des tables, du matériel et du rang.

Pendant le service

- Gérer son rang en autonomie.
- Servir, débarrasser et redresser les tables.
- Travailler en coordination avec l'équipe de salle et de cuisine.

Après le service

- Nettoyer le rang et le matériel.
- Ranger la salle et préparer le service suivant.
- Effectuer les consignes de fin de service.

Respect des normes

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Appliquer les procédures internes de l'établissement.
- Veiller à la sécurité des biens et des personnes.

Polyvalence

Le serveur peut être amené à effectuer toute tâche nécessaire au bon fonctionnement du restaurant et à participer à l'intégration ou à la formation de nouveaux collaborateurs.

Conditions de salaire

- Taux horaire : 12,08 € / Pourboires individuels en salle (élément important)
- Contrats saisonniers de 15 à 30 heures hebdomadaires
- Heures complémentaires majorées, sans récupération
- Repas sur place offerts à chaque période de travail
- Badgeuse / Remise de 20 % pour 4 personnes maximum durant toute la durée du contrat (sur présentation à la table)
- Possibilité d'un CDI étudiant à la sortie du contrat
- Contact administratif : emploi@berreletang.fr