

Alternant(e) en restauration - H/F

LE POSTE

Vos missions :

Sous la supervision des chefs de rangs et du responsable de salle, vous aurez la charge du service en salle. Vous effectuerez toutes les étapes, de la préparation de la salle jusqu'au départ du client, en passant par l'accueil, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état.

Votre quotidien :

- Nettoyer les locaux et le matériel et vérifier la propreté de la vaisselle, des couverts...
- Dresser les tables et mettre en place les consoles de service,
- Accueillir les clients et les raccompagner,
- Établir une commande et la transmettre en cuisine,
- Faire goûter, servir le vin et réaliser le service des mets,
- Débarrasser et redresser les tables,
- Réaliser la facturation et l'encaissement,

PROFIL RECHERCHÉ

Qualités requises :

Nous recherchons une personne ayant une maîtrise parfaite des codes de la relation avec les clients et des connaissances approfondies des règles et des techniques du service. La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères est un plus (au moins l'anglais). Vous véhiculez l'image de l'hôtel par une attitude exemplaire et un accueil chaleureux et convivial. Vous êtes à l'écoute du client et répondez à ses demandes avec professionnalisme.

CONDITIONS PRATIQUES

Apprentissage - 12 Mois

Samedi

Dimanche

Niveau d'expérience requis

Expérience souhaitée

Niveau d'étude requis

CAP / BEP

Diplôme requis

Hôtellerie Restauration

Permis requis

Permis non obligatoire

Prise de poste

01/08/2024

Type de salaire

A définir selon profil

Avantages salariaux

- > 10% de réduction sur le restaurant et sur les produits et prestations du spa
- > Horaire badgé
- > Prise en charge de 50% de votre mutuelle d'entreprise
- > Tarifs réduits sur les hôtels du groupe Best Western
- > 2 semaines de congés payés sur la période estivale
- > Remboursement d'abonnement de transport en commun jusqu'à 50%
- > Avantages Best Western UNI CE

37600 Loches, Indre-et-Loire, Centre-Val de Loire