



Offre de Carrière CDI 35h00 dès le la fin du cursus BTS :

Restaurant Courtepaille, 165 Allée de la Chartreuse, 84 140 Montfavet.

Contact : Michel 07 67 29 23 84 mmourgues@outlook.fr

Tu es titulaire d'un BTS Gestion hôtellerie/restauration, tu as un don pour le contact client, l'esprit d'équipe, je te propose **une formation en 6 mois** qui t'offrira une évolution accélérée en te permettant **d'atteindre le poste d'Assistant(e) de direction**. Suite à cette belle aventure formative, il faudra que tu sois ouvert à une mobilité géographique plus ou moins étendue selon ton profil et tes souhaits.

Notre force c'est la convivialité de nos 250 maisons et cette convivialité passe par nos collaborateurs. Loin de vous tirer à la courte paille, nous souhaitons des profils dynamiques, animés par un esprit familial de cohésion et d'entraide avec l'ambition d'évoluer au sein de notre grande famille. Chaque jour, chez Courtepaille nous nous appliquons à faire mijoter dans nos cheminés la recette de notre succès composé d'un savant mélange de tradition et de modernité. Alors si tu veux venir mettre ton grain de sel dans cette recette : **n'hésite plus et contacte moi.**

Tes missions :

- En étroite collaboration avec l'équipe d'encadrement, tu animeras notre équipe de serveurs (ses) pour apporter une qualité de service irréprochable à nos clients, dans l'ambiance chaleureuse qui caractérise nos restaurants.
- Tu gères en totale autonomie ton rang : accueil client, service, gestion des commandes, préparation des plats, dressage.
- Ton aisance relationnelle, te permettra de personnaliser ton contact client tout en faisant la promotion de nos produits et de la carte.
- Tu t'engages à respecter les règles d'hygiène et de sécurité de la marque par la mise en état de ton restaurant à chaque étape du service et de faire respecter les normes « PMS ».
- La satisfaction et fidélisation client étant ton ADN, tu seras force de proposition pour l'amélioration continue de la qualité de service.
- Tu gères en binôme le suivi du « PMS »

- Tu gères en binôme le suivi de la gestion « matière première »

A bientôt parmi nous !

Michel .