

## Restaurant Les Glycines d'Antan – Châteaurenard

- Recherche un(e) **Commis de Cuisine (H/F)** pour ouverture de notre restaurant traditionnel au mois d'Août.

Expérience minimum de 2 ans

Poste en CDD - Salaire selon le SMIC hôtelier

Dynamique, motivé(e), et respectueux(euse) des règles d'hygiène, Le candidat devra suivre les directives du chef pour élaborer les plats salés et sucrés mais également les apéritifs du bar à vin. La politique de la maison est de changer la carte au gré des saisons pour valoriser et utiliser les produits frais et locaux.

- Recherche un(e) **Serveur-barman (H/F)** pour l'ouverture de notre restaurant - bar à vin, au mois d'août.

Expérience minimum 5ans

Poste en CDD - Salaire selon le SMIC hôtelier

Qualifié(e), motivé(e), dynamique et autonome le candidat doit savoir faire du service en salle en restauration traditionnelle, de l'arrivée du client jusqu'à son départ. Ainsi que la gestion du bar à vin en totale autonomie, gestion des stocks, mise en place et création d'animations.

Contact : [lesglycinesdantan@gmail.com](mailto:lesglycinesdantan@gmail.com)