



Chez Muffy, Restaurant situé en plein cœur du Vieux-Québec, où la cuisine est intemporelle, familiale et contemporaine, inspiré par le thème *de la ferme à la fourchette*, est à la recherche de :

Serveur (Demi-chef de rang)

Poste à temps plein, incluant les fins de semaine

Description du poste :

Sous la supervision du Maître d'hôtel, le titulaire du poste est responsable d'accueillir les clients et de procéder au service des mets et boissons, de s'assurer de la satisfaction de la clientèle et du bon déroulement du service.

Tâches et responsabilités :

- Responsable de la mise en place de la salle à manger avant le début du service ;
- Accueille les clients ;
- Explique les mets et boissons offerts au menu et conseille les clients dans leur choix ;
- Prend et transmet les commandes à la cuisine ou au bar ;
- Sert les plats commandés lorsqu'ils sont prêts ;
- Prépare et présente les additions aux clients et perçoit les paiements ;
- Toutes autres tâches connexes.

Exigences et scolarité :

- Bilinguisme (anglais et français) ;
- Avoir l'âge légal pour effectuer le service de boissons alcoolisées.

Compétences requises :

- Attitudes et comportements professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'organisation et de l'initiative) ;
- Aptitudes pour le service à la clientèle et la vente ;
- Rapidité d'exécution et tolérance au travail sous pression.

* L'accompagnement pour l'obtention d'un permis de travail canadien est offert

*Le genre masculin est utilisé pour alléger le texte.

*Dans le contexte actuel, des mesures répondant aux exigences de la CNESST sont appliquées pour assurer la santé et la sécurité des collègues.

VEUILLEZ FAIRE PARVENIR VOTRE C.V.