

SERVEUR/SERVEUSE BANQUET

TÂCHES:

- Offrir aux clients un service distingué et agréable;
- Anticiper les besoins du client et répondre rapidement aux demandes;
- Débarrasser et stocker la coutellerie, la vaisselle, la verrerie, les boissons et la nourriture;
- Déplacer les chaises ou les tables rapidement en cas de changement de disposition de tables et couverts;
- Servir les plats en expliquant leur contenu;
- Servir la boisson et la nourriture;
- Respecter les lois et règlements en matière de service de boisson;
- S'assurer que tous les équipements sont rangés de manière appropriée, conformément aux directives du service de restauration/banquets de l'établissement et dans le respect des règlements en vigueur;
- Satisfaire toute demande suivant les critères de qualité de NOLLEN;
- S'assurer de la satisfaction du client et rapporter tout incident mineur ou important au superviseur;
- Respecter et manipuler avec soin le matériel coûteux mis à sa disposition;
- Avoir une compréhension détaillée de tous les menus afin de bien l'expliquer aux clients;
- Venir en aide au commis pour porter les plateaux, débarrasser et redresser les tables lors des périodes achalandées;
- Exécuter toutes autres tâches ou projets assignés par le superviseur du banquet;
- Autres tâches connexes.

SALAIRE ET AVANTAGES :

- Salaire à discuter entre 14,51\$ et 18,00\$ par + pourboire, selon expérience;
- Rabais employé;
- Horaires flexibles;
- Congés mobiles;
- Activités sociales organisées par l'employeur;
- Uniforme fourni;
- Stationnement ou abonnement RTC à un tarif préférentiel;
- Programme de référencement d'employés;
- Formation barista offerte par l'employeur;
- Possibilité d'avancement.

EXIGENCES:

- Aimer travailler et collaborer en équipe;
- Avoir une excellente résistance au stress et le gérer de manière positive et efficace;
- Attitudes et comportement professionnels (autonome, entregent, honnête, sens de l'initiative et des responsabilités, souci du détail, sens de l'organisation, patient ; esprit d'équipe)
- Être à l'aise dans un environnement à cadence rapide;
- Aptitudes pour le service à la clientèle, la gestion des clients difficiles et la résolution de conflits;
- Être debout/marcher pendant de longues périodes tout au long de la journée;
- Être flexible et disponible le jour, soir, fin de semaines et fériés;
- Avoir une capacité d'effectuer plusieurs tâches et gérer plusieurs priorités.
- Bilinguisme fonctionnel (français et anglais);
- Cours en service de la restauration un atout (hôtellerie);
- Bonne connaissance des caractéristiques des différents vins, bières et alcools;

- Formation en sommellerie (un atout);
- Expérience pertinente dans le service à la restauration, 1-2 années d'expérience dans un poste similaire.