FICHE DE POSTE : Serveur / Serveuse (H/F)

Lieu : Château de la Roque Forcade – Peypin (13)

Contrat : CDI ou CDD selon besoin

Temps de travail : 39h/semaine (planning mensuel, 4 jours/semaine)

Salaire : 1800 € net mensuel + heures supplémentaires

Rattachement hiérarchique : Direction / Responsable de salle

MISSIONS PRINCIPALES

Service en restauration et événementiel

- Assurer un service à table de qualité pour :
 - le restaurant (Bistrot Saint-Roch)
 - les chambres d'hôtes
 - les événements privés et professionnels (mariages, séminaires, galas)
- Prise de commande, présentation des plats et des vins du domaine
- Encaissement, suivi de la satisfaction client
- Respect des fiches Check-in / Check-out

Préparation et mise en place

- Mise en place des tables et des buffets (vérification du matériel, dressage)
- Nettoyage et rangement des espaces avant et après service
- Respect des protocoles d'entretien des zones de travail (voir annexe entretien)

Image et accueil

- Véhiculer une image positive et professionnelle du domaine
 - Adopter une attitude accueillante, discrète et proactive avec les clients
-

PROFIL RECHERCHÉ

Qualités personnelles

- Présentation soignée : barbe taillée ou rasée, cheveux attachés, ongles courts et propres
- Respect du dress code et des normes d'hygiène HACCP
- Sens de l'accueil, aisance relationnelle, réactivité

Compétences professionnelles

- Maîtrise des techniques de service en salle
 - Bonne connaissance des vins et plats
 - La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères (anglais requis)
-

CONDITIONS DE TRAVAIL

- 39h/semaine sur 4 jours
 - Planning prévisionnel fourni chaque mois, modifiable jusqu'à J-15
 - Deux jours de repos consécutifs par semaine
 - Heures supplémentaires validées chaque semaine, récupérées ou payées (convention HCR)
-

RÉMUNÉRATION & AVANTAGES

- 1800 € net / mois + heures supplémentaires
 - Uniforme fourni : pantalon noir, chemise, polos été, tablier, vestes (costume, coupe-vent, polaire)
 - Deux paires de chaussures fournies/an (1 pour service restaurant, 1 événementiel)
 - Pressing assuré par l'employeur
 - Repas pendant le service
 - Mutuelle d'entreprise
 - Prime de Noël (selon bilan)
 - 2,5 jours de congé par mois
 - Fermeture annuelle du château : 1 semaine/an
-

Poste évolutif selon compétences vers un poste de Chef de rang.