

Route de Saint-Joseph de Porterie, parc des Expositions de la Beaujoire, entrée n° 4 – 44 300 NANTES

## Recherche : Apprenti Serveur H/F

### Formation Bac Pro ou BP

#### **La mission**

Nous cherchons un apprenti H/F pour un poste de serveur (se) au sein d'une équipe de professionnels dynamiques et passionnés .

Vous avez envie de trouver une nouvelle voie, vous orienter vers un métier à évolution rapide.

Vous cherchez un métier de passion au contact direct de nos clients, votre sourire, sens commercial, de l'organisation et votre efficacité, vous permettent d'être le garant de la satisfaction de nos clients et de leur fidélité à l'enseigne.

Notre concept tourne autour d'une restauration bistronomique faite d'une offre courte, de produits frais en lien avec les fournisseurs de proximité. Satisfaire nos clients est le cœur de nos préoccupations. Un bar à vins, bar à bières et spiritueux... accompagnés de tapas. Une cave offrant plus de 400 références.

#### **Le profil**

Agé(e) de 16 ans ou plus, possibilité de parcours court (personne souhaitant un changement d'orientation).

Vous aimez la relation, l'esprit d'équipe, le travail en situations évolutives,... vous êtes dynamique, organisé (e), résistant (e).

Vous souhaitez intégrer un restaurant capable de vous accompagner dans votre évolution professionnelle.

Venez nous rejoindre autour d'une formation diplômante et qualifiante dans le cadre de l'alternance.

Planning en alternance : 15 semaines de cours dans l'année.

#### **Rémunération :**

Poste en restauration traditionnelle en alternance sur la base de 39h00 semaine, 2 jours de repos par semaine. % SMIC en vigueur suivant l'âge et le profil.

#### **L'entreprise**

Le restaurant « Les Terrasses de l'Erdre » se positionne dans le parc des expositions de Nantes, en bordure du plus grand parc floral de la ville (la Roseraie), sur la rive de l'une des plus belles rivières de France (l'Erdre). En continuité de la salle de restaurant, une terrasse bioclimatique sera prolongée par un bassin.

Ce nouvel établissement est ouvert tous les jours et son concept tourne autour d'une restauration bistronomique faite d'une offre courte, de produits frais en lien avec les fournisseurs de proximité et d'une offre généreuse de tapas.

Autour de ses sommeliers cavistes, la cave, le bar à vins, le bar à bières s'animent avec plus de 400 références de vins découverte, de jolis crus, de whiskies, rhums, spiritueux et de nombreuses possibilités tournées vers les banquets, cocktails, séminaires, traiteurs, mariages,...complètent l'offre.

Donc de quoi s'exprimer ! Venez découvrir le complexe.

#### **Contact :**

Envoyer CV et lettre de motivation en répondant à cette annonce.

Par courrier : Le 7 de Table, Jean-Marie PELLERIN - 580 rue de l'Industrie, BP 80213 – 44156 ANCENIS