

RAMBAULT LA CAVE LE RESTAURANT

Rambault : restaurant et cave à Saint-Pierre Montlimart (49110),

recrute : Chef de Rang H/F

Poste disponible à compter de septembre 2018

Nous recrutons 1 Chef de Rang (H/F) : poste en restauration traditionnelle basé entre Ancenis et Cholet.

L'entreprise :

Située au cœur des Mauges à 51 km de Nantes, 50 km d'Angers, 29 km de Cholet et 20 km d'Ancenis la Cave Restaurant Rambault est un établissement récent (entièrement rénové en octobre 2014).

L'établissement est une référence dans les domaines du conseil en vins et spiritueux.

Tout d'abord cave et boutique, il s'est étoffé dernièrement de nombreuses références dans le secteur des vins et spiritueux.

En octobre 2014, l'établissement s'est doté d'une restauration, en toute simplicité, tournée vers une offre courte, autour de produits frais avec l'atout de la cave à manger et bar à vins tapas.

Ouvert pour la restauration ; les midis, du lundi au vendredi avec, en plus, une offre originale les vendredis soirs et pour la cave/boutique du mardi au samedi.

Donc de quoi s'exprimer ! Venez découvrir la cave, boutique, restaurant Rambault :

<http://www.cave-rambault.fr>

La mission :

Rattaché(e) au responsable vous avez vous assurez le service suivant les prés requis du poste ; réaliser l'ensemble ou une partie de l'enchaînement des travaux nécessaires à la mise en place et au service, de l'accueil à la facturation, en lien avec la cuisine.

Vous êtes autonome et responsable sur le service avec de bonnes connaissances des vins, vous assurez la satisfaction de la clientèle. Vous serez amené à animer et diriger une équipe ; surtout les apprentis.

Vous êtes responsable du résultat de la satisfaction des clients, du travail en équipe, des bonnes pratiques et l'application des règles d'hygiène.

Le profil :

De formation CAP, BEP, BAC PRO en Hôtellerie-Restauration, vous justifiez d'une expérience réussie sur un poste de service. Des compétences en sommellerie seraient appréciées.

Vous êtes sérieux (se), soigné(e), dynamique et souhaitez intégrer un restaurant capable de vous accompagner dans votre évolution professionnelle. Possibilité d'intégrer un parcours de formation à compter de la rentrée 2019 en mention complémentaire sommellerie.

Rémunération :

Poste en restauration traditionnelle en CDI sur la base de 39h00 semaine.

Etude de la rémunération suivant expérience et qualification du candidat. Possibilité de logement dans un premier temps.

Contact :

Envoyer CV et lettre de motivation, par e-mail à : contact@cave-rambault.fr

Par courrier : Rambault : cave & restaurant, Maxime GUERY - Avenue de l'Evre, St Pierre Montlimart - 49110 Montrevault-sur-Evre.