



## COMMIS DE SALLE

### Notre philosophie

Nous sommes cools tout en étant super pros ;  
Nous nous éclatons dans l'assiette, dans le verre et la bouteille tout en cassant les codes ;  
Nous proposons des produits de qualité, dans une ambiance décontractée !

### Notre entreprise

Familiale aux valeurs fortes d'authenticité, de qualité et de partage avec à sa tête Fabien Beaufour, chef créatif et jeune entrepreneur visionnaire secondé par son épouse, Émilie.  
Chef étoilé, en Suisse en 2012 (Le Mirador Kempinski, Mont Pélerin) et en France en 2016 (Le Domaine des Étangs, Charente)  
Fabien Beaufour développe une cuisine créative à la française avec un twist international, en recherche permanente d'excellence, qui place le client au cœur de l'expérience.

### L'activité du poste

Le/la commis de salle assure la mise en place de la salle avant et après le service, sert les préparations culinaires réalisées par l'équipe de la cuisine, renseigne notre clientèle, promeut l'établissement. Il renseigne et sert également les boissons.

Il participe activement à l'entretien et la gestion des stocks.

### Votre mission

#### Opération

- Proposer en permanence un service professionnel, avenant et attachant et être garant des prestations délivrées ;
- Assurer la mise en place de la salle avant et après le service
- Servir les plats en salle, selon notre concept et nos standards ;
- Participer aux briefings quotidiens du service et aux réunions hebdomadaires et mensuelles ;
- Respecter les standards de qualité et protéger le savoir-faire propre à la marque.
- Connaître parfaitement tous les plats du menu, les plats du moment et les promotions ainsi que les boissons ;
- Veiller à la propreté et à l'entretien de toutes les zones de travail, des ustensiles et des équipements ;
- Respecter des normes HACCP

#### Relation client

- Contribuer à la satisfaction des clients tout le temps en s'assurant que leur expérience soit toujours la première des priorités ;
- Fidéliser la clientèle ;
- Vendre et mettre en avant les services et prestations auprès de chaque client (promotion, cross-sale)



### Administratif

- Participation active à la gestion des stocks (matériels, produits revente et consommables, inventaires, commandes, etc.) ;
- Adhésion au Manuel des standards de procédures opérationnelles ;

### **Votre profil**

- Expérience d'au moins 1 ans dans un restaurant haut de gamme obligatoire
- Compétences opérationnelles, administratives et de gestion
- Maîtrise de la langue française, la langue anglaise est un atout
- Diplôme d'une école hôtelière et références obligatoires

### **Compétences**

- Passionné.e, réactif et excellent relationnel
- Maîtrise des technologies de restaurant et de l'outil informatique
- Très bonne présentation, autonome dans son travail et team player
- Sens de l'écoute, de l'accueil et de la diplomatie
- Connaissances en œnologie et mixologie un vrai avantage

### **Avantages entreprise**

- Mutuelle et prévoyance compétitive
- Pourboires, cumulés sur l'année, représente en moyenne un treizième salaire pour un temps plein
- Plateforme de réductions sur les grandes enseignes, les voyages, la billetterie etc.
- 3 semaines en août l'été et 2 semaines l'hiver
- RH digitalisées (on boarding, planning et paye)
- 4 jours travaillés (3 jours plein et 2 ½ journées) et 3 jours de repos hebdomadaire (2 jours de repos consécutifs (Dimanche et lundi) et deux ½ journées dans la semaine dont le mercredi)
- Diplôme d'une école hôtelière et références sont un atout

### **Poste en CDI**

**Basé à Bordeaux**

**A pourvoir de suite**

Pour postuler, c'est par ici :

Cette annonce vous parle, et vous souhaitez relever ce challenge, envoyez-nous par email votre dossier de candidature complet (CV, lettre de motivation, copie de diplômes et ou certificats, lettre de recommandation) à [talent@cent33.com](mailto:talent@cent33.com).