

Au Mas Bottero nous mettons un point d'honneur à offrir à nos clients un service de qualité, authentique et chaleureux.

Nous recherchons des candidats engagés, dynamiques et motivés.

## Apprenti Commis de salle.

### Points clés de notre environnement de travail :

- ✚ Opportunités d'évolution à l'issue de l'apprentissage
- ✚ Formation par une équipe de professionnels de la gastronomie
- ✚ Équipe jeune, dynamique et ambitieuse
- ✚ Travail d'équipe

### Conditions de travail

**Type de contrat :** Apprentissage

**Durée hebdomadaire :** 35 h ou 39h

**Congés :** 2 jours et demi de repos consécutifs : dimanche soir, lundi et mardi + des week-ends de fermeture

**Salaire brut mensuel :** selon Convention

### Exigences du poste :

**Formation :** Préparation d'un diplôme en service

**Langues étrangères :** notions d'anglais

**Expérience :** Une première expérience (stage ou autre) en restauration gastronomique souhaitée

**Autres :** Connaissance des règles de service

Bonne expression orale et bonne présentation

### Missions principales et activités du poste :

**Assurer le service en salle selon les codes d'un établissement étoilé Michelin, en vue de garantir la satisfaction du client**

- ✚ Assurer le nettoyage et l'entretien du restaurant
- ✚ Effectuer la Mise en Place de la salle
- ✚ Assurer le service sous les directives des supérieurs
- ✚ Assurer le suivi du service des boissons sous les directives des supérieurs

### Supérieurs hiérarchiques :

Chef de cuisine et propriétaire, Maître d'hôtel, Chef de rang, Commis de salle

### Qualités requises :

- ✚ Capacité d'analyse
- ✚ Attention minutieuse aux détails
- ✚ Efficacité dans l'objectif d'offrir aux clients un service d'exception.
- ✚ Faire preuve de rigueur
- ✚ L'envie de progresser tous les jours.
- ✚ Sens de l'engagement, assiduité et implication (en entreprise et au centre de formation)
- ✚ Capacité à suivre des instructions.
- ✚ Polyvalence
- ✚ Esprit d'équipe