

CDI

avec période d'essai de 2 mois

CHEF(fe) DE SALLE

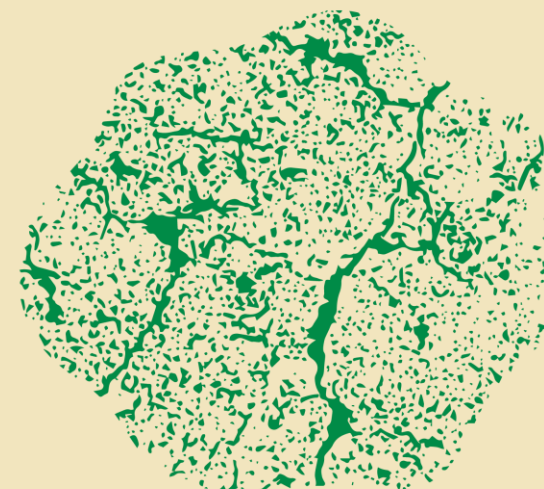
PRÉSENTATION

Balme est spécialisée dans la commercialisation de truffe fraîche et de produits truffés depuis 4 générations. Nos établissements, au nombre de 10 en France, combinent l'ambiance d'un Bistrot de marché à une Épicerie Fine où les amateurs de truffes, bonne bouffe et bonne ambiance pourront se régaler.

Pour son futur établissement situé 12 rue de la Monnaie à Lille, Balme recherche un(e) chef(fe) de salle disponible dès le 28 février.

En collaboration avec le Responsable de boutique, vous serez en charge de la partie « salle » de l'établissement, et vous devrez accueillir et servir les clients.

Attaché(e) à la qualité et à la satisfaction du client, vous êtes organisé(e), dynamique, rigoureux(se), exigeant(e), sérieux(se) et avez déjà une expérience notable dans le service en restauration.



Missions et compétences

MISSIONS

Vous aurez pour missions principales :

- . L'accueil et placement des clients dans le restaurant**
- . La présentation du menu et la prise de commandes**
- . Le service à table**
- . La présentation de l'addition ainsi que l'encaissement des règlements**
- . L'entretien régulier de la salle**

COMPETENCES ET QUALITÉS PROFESSIONNELLES

- Première expérience en restauration obligatoire**
- Grand intérêt pour l'univers de la restauration et des produits gastronomiques**
- À l'aise avec les clients**
- Organisé(e), structuré(e) et appliqué(e)**
- Sérieux(se) et ponctuel(le)**
- Rigoureux(se), dynamique et réactif(ve)**
- Excellent relationnel**

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Disponibilité : dès le 28 février**
- Horaires : 39 heures**
- Salaire : selon profil**
- Localisation : 12 rue de la Monnaie, Lille**
- Pour postuler, contactez fx.mery@balme.fr et h.ortega@balme.fr**