

Et si nos clients commençaient leur journée avec vous ?

Le Bistro Yonnais, restaurant situé au cœur de la Roche-sur-Yon au sein de l'Hôtel Mercure, établissement 4**** et franchisé du Groupe Accor, est réputé pour la qualité de son service et de ses plats. Notre restaurant est placé dans les 5 premiers restaurants sur TRIPADVISOR !

Le saviez-vous ? Au Bistro Yonnais, vous intégrerez une entreprise où il fait bon travailler ! Et c'est grâce à l'ensemble de nos collaborateurs que nous sommes certifiés pour la première fois par le baromètre Great Place To Work, depuis septembre 2023.

Dans le cadre de notre développement, rejoignez notre établissement situé à la Roche-sur-Yon (85) en qualité de Commis / Commise de salle en CDI temps partiel 30 H 00, à partir de septembre 2024.

Sous la responsabilité de Vanessa, Responsable Petits déjeuners, vous devrez :

- Mettre en place la salle, le dressage du couvert ;
- Prendre les commandes et renseigner les clients ;
- Débarrasser les tables ;
- Veiller à l'entretien des locaux en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Venez contribuer à la satisfaction de nos clients si vous :

- Faites de l'accueil des clients et du service à table VOTRE priorité ;
- Souhaitez servir des produits frais et locaux qui prêtent attention aux saisonnalités ;
- Appréciez le renouveau dans les plats que vous servez, notre carte est renouvelée tous les 4 mois ! ;
- Avez envie de travailler dans une ambiance conviviale avec une équipe passionnée et dynamique ;
- Avez déjà une expérience réussie dans ce domaine et que vous souhaitez nous partager votre sens du service, votre esprit d'équipe et votre implication ;
- Avez envie d'intégrer un restaurant incontournable de la Roche-sur-Yon.

Pour ne rien vous cacher, au Bistro Yonnais :

- Nous vous proposons un CDI à temps partiel de 30 H 00 par semaine avec des horaires majoritairement du matin (5 H 30 – 12 H 00) ;
- Nous bénéficions d'un week-end /mois non travaillé ;
- Nous disposons d'une rémunération composée d'un salaire fixe sur 12 mois, d'une prime variable sur objectifs au bout d'un an d'ancienneté et d'avantages en nature nourriture ;
- Nous vous fournissons l'intégralité de vos tenues de services ;
- Nous bénéficions également d'avantages connexes tels qu'une mutuelle pour vous et votre famille, un accord d'intéressement pour partager les bénéfices de l'entreprise, un CSE ;
- Nous travaillons avec des équipements récents et performants ;
- Nous collaborons dans la bonne humeur, l'enthousiasme et l'envie de faire plaisir à nos clients ;
- Nous vous accompagnons dans votre nouveau poste à travers un parcours d'intégration ;
- Nous faisons partie du **Groupe Dubreuil**, ce qui nous permet de vous offrir des opportunités d'évolution.

Que vous soyez débutant(e) ou expérimenté(e), poussez notre porte et rejoignez nos équipes pour que, grâce à vous, nos clients profitent d'un délicieux moment !

Si nous avons attisé votre curiosité et que vous souhaitez postuler, c'est par ici :

<https://www.groupedubreuil.com/offres/>

Embarquez à bord du Groupe DUBREUIL pour fêter avec nous les 100 ans de passion du Groupe et suivre les aventures de notre skipper Vendéen, Sébastien Simon, lors de sa participation au Vendée Globe.

Parce que les images parlent mieux que les mots, venez voir tout ce que nous sommes :
https://www.youtube.com/watch?v=M_6PwkNucNw.