

Serveur événementiel (H/F)

38000 GRENOBLE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 1 jour

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.2 / Heure

L'entreprise

ACTUAL RESTAURATION, agence d'intérim spécialisée dans le recrutement pour le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et de l'événementiel, recherche pour ses clients, Traiteurs haut de gamme situés à Grenoble, des serveurs pour diverses missions.

Vous avez envie de faire partie des événements exceptionnels et d'apporter votre savoir-faire? Postulez dès maintenant !

Le poste

Nous recherchons des serveurs dans le secteur de l'événementiel en extra (H/F) pour accompagner nos clients Traiteurs sur des prestations variées, de prestige et haut de gamme à Grenoble et ses environs.

- Lieu : Grenoble et alentours
- Horaires : Variables selon les événements
- Tenue : Pantalon de ville noir, chemise blanche, cravate noire (Obligatoire), chaussures de ville noires
- Missions : Service pour des mariages, anniversaires, soirées d'entreprise, cocktails déjeunatoires & dîners, réceptions privées
- Clients : Traiteurs haut de gamme

Missions : Sous la responsabilité du Maître d'Hôtel, vous serez un maillon essentiel de cette journée magique.

Vous assurerez :

- La mise en place : dressage des tables/buffets avec élégance
- Le service des plats et boissons : service à l'assiette, au plateau, au buffet
- L'accompagnement des convives, avec un sens du détail et de l'excellence
- Le débarrassage et le rangement en fin de prestation
 - Garantir une expérience haut de gamme à chaque événement

Nous offrons :

- Rémunération attractive : 12.20 € + 10% CP et 10% IFM
- Expériences variées sur des événements prestigieux
- Flexibilité adaptées à votre disponibilité
- Des prestations uniques dans des lieux d'exception

Le profil recherché

- Expérience : 1 an minimum en service en salle ou événementiel
- Excellente présentation
- Aisance relationnelle
- Dynamisme, rigueur & réactivité
- Capacité à travailler en équipe et sous pression
- Maîtrise des techniques de service à l'assiette et au plateau