

Serveur (H/F)

62440 HARNES [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 24H

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 10 mois

L'entreprise

Notre Client est un acteur majeur qui combine la puissance de la restauration collective et le raffinement de l'événementiel de prestige.

Dans ce contexte précis, le profil de serveur doit s'ajuster aux standards d'un traiteur qui gère aussi bien des réceptions de 50 personnes que des événements de plusieurs milliers d'invités.

C'est un environnement qui offre une grande diversité de missions.

Événements corporate : Lancements de produits, séminaires à Paris ou dans le Nord.

Le poste

Travailler comme serveur chez notre Client (branche Traiteur) demande une polyvalence bien plus grande que dans un restaurant classique. Vous n'êtes pas seulement un porteur de plats, vous êtes un metteur en scène de l'événement.

Voici le profil détaillé et les attentes spécifiques pour ce poste :

1. Les Missions : Au-delà du service à table Chez un traiteur de cette envergure, le serveur intervient sur trois phases critiques :

- La Mise en place (Le Montage) : Dressage des tables, nappage (souvent au millimètre), mise en place des buffets thématiques et organisation de l'office (la zone de préparation cachée). Le Service (L'Action) :
- Le service au plateau : Maîtrise parfaite du passage de pièces cocktails (chaudes, froides, sucrées) parmi les invités. Le service à l'anglaise ou à l'assiette : Pour les dîners de gala assis. Les animations culinaires : Aide au chef pour les découpes (jambon, saumon) ou les ateliers (foie gras poêlé, etc.).
- Le Débarrassage (Le Repli) : Nettoyage rapide, tri des déchets (politique RSE de Dupont) et rangement du matériel dans les camions.

2. Le Profil Recherché : Savoir-être avant tout Notre Client mise énormément sur l'image. Le serveur est le reflet du standing de l'entreprise.

- L'Excellence du comportement : Une politesse exemplaire, une discrétion absolue et une posture droite.
- L'Agilité physique : Les réceptions peuvent durer 8 à 10 heures, souvent debout, avec des plateaux chargés. Une bonne endurance est requise.
- L'Esprit "Commando" : En événementiel, les imprévus sont la règle. Il faut savoir réagir vite si un invité change d'avis ou si le timing du discours dérape.

3. Compétences Techniques (Le "Toucher" Traiteur)

- Maîtrise du port de plateau : Savoir circuler dans une foule dense avec un plateau chargé de verres sans bousculer personne.
- Débarrassage "en cascade" : Capacité à débarrasser les assiettes et couverts de manière silencieuse et efficace.
- Connaissance des produits : Savoir répondre précisément aux questions des clients sur les allergènes ou la composition des pièces cocktail (très important pour le prestige du traiteur).

Le profil recherché

1. Présentation et Attitude (Le "Savoir-être")

- En événementiel, vous êtes la vitrine du client (entreprises, mariés, institutions).
- Excellence du maintien : Posture droite, gestuelle maîtrisée et sourire naturel même sous pression.
- Élocution soignée : Capacité à s'adresser à une clientèle variée (du PDG à l'invité de mariage) avec le niveau de langage approprié.
- Discrétion absolue : Savoir se rendre "invisible" tout en restant efficace, notamment lors des discours ou des conférences.

2. Compétences Techniques (Le "Savoir-faire")

Le serveur chez un traiteur doit être plus complet qu'en brasserie :

- Maîtrise du service au plateau : Porter des verres hauts ou des pièces cocktails délicates à travers une foule en mouvement.
- Techniques de débarrassage : Maîtriser le débarrassage "en cascade" pour vider les tables de manière rapide et silencieuse.
- Dressage et nappage : Savoir préparer une table ou un buffet selon les standards de la haute gastronomie (alignement des couverts, pliage de serviettes, nappage sans plis).
- Connaissance des codes : Savoir servir à droite, débarrasser à droite, et gérer l'ordre de priorité des invités.

3. Aptitudes Spécifiques à l'Événementiel

- Endurance et Réactivité : Être capable de tenir un rythme soutenu pendant plusieurs heures et de s'adapter aux changements de dernière minute (changement de plan de table, météo).
- Esprit d'équipe "Traiteur" : Communiquer avec l'office (la cuisine) pour assurer la fluidité entre la préparation des plats et leur envoi en salle.
- Sens de l'observation : Anticiper les besoins (un verre vide, une miette sur une nappe, un invité qui cherche son chemin).