

Employé de restaurant (H/F)

06200 NICE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Enseigne de restauration actuellement en pleine transformation, flunch, grâce à l'ensemble de ces collaborateurs, innove chaque jour pour offrir à ses clients une expérience de restauration la plus optimale possible.

Fervents pratiquants de la promotion interne, tous ceux qui le souhaitent et s'en donnent les moyens peuvent se tracer un beau chemin chez flunch !

Le poste

Rattaché(e) au Directeur de Restaurant, votre mission sera de :

- Contribuer au développement des résultats du restaurant en accueillant et accompagnant les clients, préparant les plats buffets - Garantir la bonne tenue du restaurant
- Veiller à effectuer les missions qui te sont confiées en respectant les normes et procédures (hygiène) en vigueur chez flunch !

Voici les différents pôles dans lesquels tu pourras être amené(e) à évoluer, après une période de formation interne :

Secteur Fabrication (froid/pâtisserie, plats cuisinés, grillades, planchas, burgers) :

- Préparer et dresser des mets simples ou chauds par assemblage des différents éléments nécessaires, en se conformant à des procédures de fabrication.
- Procéder au ravitaillement en salle ou en cuisine et assurer un service- conseil auprès de la clientèle.

Secteur Caisse / Flunch café :

- Accueillir le client
- Réaliser les commandes
- Tenir la caisse et assurer un service/conseil auprès de la clientèle.

Secteur Salle / Laverie : Débarrasser, nettoyer, ranger la salle et participer au lavage de la vaisselle.

Horaires : 7h30/16h et/ou 15h/22h30, possible horaire de coupure pour assurer les deux services.

Rémunération : 12.31E bruts + Repas sur place

Poste en coupure* : 2 coupures max par semaine, + si volontariat (rémunéré 8€ bruts par coupure supplémentaire dans la semaine)

Maximum 3 soirs travaillés par semaine / 2 jours de repos non consécutifs par semaine minimum - planning tournant

1 week-end de repos (samedi & dimanche) minimum toutes les 4 semaines

Le profil recherché

Nous recherchons une personne enthousiasme, énergique, dotée d'un bon esprit d'équipe.

Ce poste est accessible sans condition particulière de formation préalable mais une expérience en tant que commis de cuisine est demandée.

Véhicule nécessaire car pas de transports en commun le soir.