

Serveur (H/F)

42380 ST BONNET LE CHATEAU [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Notre client, acteur de la restauration traditionnelle, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour accompagner son développement et intégrer ses nouveaux collaborateurs.

Le poste

Rejoignez une équipe dynamique à St Bonnet le Château en tant que Serveur (h/f)!

Vos missions : Vous serez en charge du service en salle pour le déjeuner du lundi au jeudi, ainsi que du service du midi et du soir les vendredis et samedis. Vous bénéficierez d'un repos fixe le dimanche.

Détails du poste : Temps plein

Si vous êtes passionné par le contact client et que vous souhaitez intégrer un environnement convivial, n'hésitez plus, ce poste est fait pour vous !

En travaillant pour le Groupe ACTUAL, vous pouvez bénéficier :

- D'un Compte épargne Temps au taux de 12%
- D'acomptes à la semaine gérés en toute autonomie sur votre espace personnalisé Myactual
- De Parrainage à 70€
- D'un programme de fidélité
- D'une mutuelle dès la première heure de travail avec la Mutuelle des intérimaires
- De nombreux services complémentaires tels que aide au logement, location de voiture, garde d'enfants
- D'entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel

Le profil recherché

Pour exceller en tant que Serveur (h/f), vous faites preuve d'un excellent sens du relationnel et d'une grande réactivité au service de la clientèle.

Le candidat idéal possède une expérience significative en restauration, lui permettant d'assurer un service fluide et de qualité dans un environnement dynamique.

Une maîtrise des techniques de dressage et de port de plateau est indispensable pour garantir la satisfaction de nos convives.

Nous recherchons une personne dotée d'une grande rigueur et d'une capacité à travailler efficacement en équipe, idéalement titulaire d'un CAP ou BEP en hôtellerie-restauration.

La ponctualité, la présentation irréprochable et le goût du contact sont les clés pour réussir et s'épanouir au sein de notre établissement.