

# RESTO DE LA PLAGE

ÎLE D'ORLÉANS DEPUIS 1935



## Offre d'emploi - Serveur/Serveuse

Le Resto de la plage est situé à l'Île d'Orléans, dans le village de Saint-Jean, directement en bordure du fleuve Saint-Laurent. Avec une capacité de près de 200 places (terrasses et salle à manger) et un achalandage pouvant atteindre 600 clients par jour en haute saison, nous sommes une destination incontournable de la région. Notre cuisine met de l'avant les produits locaux de l'Île d'Orléans, dans une ambiance décontractée et vacancière inspirée de la Côte Est américaine.

Nous sommes à la recherche de serveurs/serveuses passionné(e)s, rapides et structurés(es), qui aiment les environnements dynamiques et souhaitent évoluer dans un restaurant en forte croissance.

### Conditions :

- Entrée en fonction : mi-mai 2026
- Poste saisonnier : jusqu'à octobre 2026
- Temps plein et temps partiel
- Temps plein : 40h sur 4 jours (jours, soirs, semaines et fins de semaine)

### Salaire et rémunération :

- Salaire à pourboire : 13,10 \$/h
- Fort potentiel de pourboires en haute saison (volume élevé)
- Partage des pourboires : 3 % à 4 % des ventes remis à l'équipe support et à la cuisine

### Autres avantages :

- Équipe dynamique et expérimentée
- Repas à prix réduit ou offerts selon les quarts
- Consommation offerte en fin de service
- Environnement de travail unique en bordure du fleuve
- Nos valeurs : Le respect, la créativité et le plaisir

### Prérequis et atouts:

- Minimum **2 ans d'expérience en service** dans un restaurant à haut volume
- Excellente capacité à gérer le stress et le rythme soutenu
- Sens du service client développé
- Aisance en français et en anglais (clientèle touristique)
- Connaissances en vins, bières et cocktails
- Aptitudes en vente (suggestion, upsell)
- Intérêt marqué pour la gastronomie et les produits locaux

## **Description de tâches et responsabilités :**

- **Service et expérience client**
  - Accueillir les clients avec professionnalisme et convivialité
  - Présenter le menu et faire des recommandations adaptées
  - Prendre les commandes avec précision (POS / Libro)
  - Assurer un service fluide, rapide et attentionné
  - Effectuer les suivis de table et maximiser l'expérience client
  - Gérer les paiements
  
- **Opérations en salle**
  - Effectuer la mise en place et maintenir la propreté de sa section
  - Assurer les tâches d'ouverture et de fermeture
  - Transporter les plats et boissons selon les standards
  - Débarrasser, remonter et entretenir les tables
  - Participer à l'entretien général (salle, postes de travail, salles de bain)
  
- **Travail d'équipe et polyvalence**
  - Collaborer efficacement avec la cuisine et l'équipe de soutien
  - S'adapter au rôle en fonction des besoins : accueil, service de bar, suite, plonge, etc.
  - Participer activement au bon déroulement du service
  
- **Gestion du volume**
  - Gérer une moyenne de **8 à 12 tables simultanément**
  - Maintenir un service de qualité en période de fort achalandage
  - Prioriser efficacement les tâches et garder le contrôle du rythme
  
- **Connaissance et standards**
  - Maîtriser le menu, les produits et les particularités de la carte
  - Respecter les standards de service, de qualité et l'image du restaurant
  - Contribuer au développement de ses connaissances (menu, vins, produits)

**POUR POSTULER :**

**Nous faire parvenir votre candidature avec CV au  
[info@restodelaplage.com](mailto:info@restodelaplage.com)**