

RESTO DE LA PLAGÉ

ÎLE D'ORLÉANS DEPUIS 1935



Offre d'emploi - Commis au bar-service

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 commis au bar-service rapides, organisés et efficaces, qui aiment le travail d'équipe et les environnements à haut volume.

Conditions :

- Période d'emploi : mi-mai à fin septembre
- Temps plein et/ou temps partiel
- Temps plein : jusqu'à ±40h/semaine en haute saison, Réparti sur 4-5 jours incluant jours, soirs et fins de semaine

Salaire et rémunération :

- Salaire de départ : **18 \$/h** (selon expérience)
- Partage des pourboires : pourcentage des ventes des serveurs (structure avantageuse)
- Rémunération globale compétitive grâce au volume élevé

Avantages :

- Équipe dynamique et expérimentée
- Repas à prix réduit à chaque quart
- Environnement de travail exceptionnel en bordure du fleuve
- Poste formateur avec possibilité d'avancement (service)
- Consommation offerte en fin de service
- Nos valeurs : Le respect, la créativité et le plaisir

Prérequis :

- Expérience pertinente en restauration
- Connaissances de base en cocktails, vins et bières
- Rapidité d'exécution et bonne gestion du stress
- Esprit d'équipe et attitude proactive

Description de tâches et responsabilités :

➤ **Production et service des boissons**

- Préparer les boissons : cocktails, vins, bières, cafés et autres
- Exécuter les commandes rapidement et avec précision
- Respecter les recettes et les standards établis

➤ **Mise en place et organisation du bar**

- Assurer la mise en place complète du bar
- Effectuer les préparations (sirops, jus, garnitures, etc.)
- Maintenir un bar bien rempli et fonctionnel en tout temps
- Participer aux tâches d'ouverture et de fermeture

➤ **Hygiène et entretien**

- Maintenir la propreté du bar et des équipements
- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité
- Assurer un environnement de travail propre et sécuritaire

➤ **Travail d'équipe et support au service**

- Collaborer étroitement avec les serveurs et la cuisine
- Assister au besoin au poste de la suite (livraison des plats)
- Soutenir les serveurs dans le déroulement du service
- Contribuer à la fluidité globale des opérations

➤ **Gestion du volume**

- Travailler dans un environnement à très haut volume
- Maintenir rapidité et efficacité même en période de pointe
- Prioriser les commandes et garder le contrôle du rythme

POUR POSTULER :

**Nous faire parvenir votre candidature avec CV au
info@restodelaplage.com**