

# RESTO DE LA PLAGE

ÎLE D'ORLÉANS DEPUIS 1935



## Offre d'emploi - Commis à la salle à manger

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 à la salle à manger énergiques, fiables et rapides, qui aiment le travail d'équipe et souhaitent évoluer dans un environnement dynamique. Ce poste est idéal pour faire son entrée en restauration et évoluer vers des postes de serveur(se) ou de bar-service.

### Conditions :

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

### Salaire et rémunération :

- Salaire de départ : 17 \$/h (selon expérience)
- Partage des pourboires : pourcentage des ventes des serveurs
- Rémunération bonifiée 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 possibilités d'avancement (service, bar)
- Nos valeurs : Le respect, la créativité et le plaisir

### Prérequis et atouts :

- Aucune expérience requise (formation offerte)
- Bonne capacité physique (poste actif)
- Rapidité d'exécution et sens de l'organisation
- Esprit d'équipe et attitude positive
- Aisance en français et en anglais

- Intérêt pour le domaine de la restauration

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

#### ➤ **Service et soutien en salle**

- Livrer les plats aux tables de façon rapide et efficace
- Assister les serveurs dans le déroulement du service
- Répondre aux besoins de base des clients avec courtoisie

#### ➤ **Mise en place et entretien**

- Participer à la mise en place du service
- Effectuer les tâches d'ouverture et de fermeture
- Débarrasser, nettoyer et remonter les tables rapidement
- Maintenir la propreté de la salle à manger et des espaces communs
- Transporter la vaisselle vers la plonge

#### ➤ **Coordination cuisine - salle**

- Assurer la gestion des bons de commande
- Faire le lien entre la cuisine et la salle à manger
- S'assurer que les plats sont livrés rapidement et au bon endroit

#### ➤ **Travail d'équipe et polyvalence**

- Assister les serveurs, le bar et l'équipe d'accueil au besoin
- Aider au bar-service pour certaines préparations simples
- Soutenir l'hôtesse (accueil, accompagnement des clients, gestion de base)
- Contribuer à la fluidité globale du service

#### ➤ **Gestion du volume**

- Travailler dans un environnement à très haut volume
- Maintenir efficacité et rapidité en période de pointe
- Prioriser les tâches et rester organisé en tout temps

**POUR POSTULER :**

**Nous faire parvenir votre candidature avec CV au**

**[info@restodelaplage.com](mailto:info@restodelaplage.com)**

