



Nous recrutons un **commis de salle** ou **runner** (f/h) pour notre restaurant Marius.

### **A propos du restaurant brasserie Marius**

Dans la tradition du **restaurant bistronomique**, *Le Marius* a été conçu comme un lieu dédié aux voyageurs avec une carte **aux saveurs méditerranéennes** créée par **Le Chef partenaire Yoni Saada**.

Le restaurant a été pensé et conçu pour devenir un lieu incontournable de la gare de Lyon, les clients y retrouveront des espaces chaleureux, cosy avec une décoration à la fois moderne et intemporelle.

### **Qui sommes-nous ?**

Select Service Partner, leader de la restauration commerciale sur site de transports à travers le monde depuis plus de 60 ans. Notre cœur de métier est de gérer des restaurants, bars, cafés, food-courts, lounge et convenience-store dans les aéroports et les gares.

### **Vos futures missions :**

*Placé sous les directives du Responsable d'unité et des membres de l'encadrement du restaurant, vous devrez*

- Être responsable de votre périmètre,
- En coordination avec le chef ou le demi-chef de rang réaliser le service selon les missions définies
- Contrôler la propreté de la salle, des offices et du mobilier sur son périmètre
- Effectuer la mise en place du restaurant, du dressage et du débarrassage des tables et des espaces
- S'assurer en permanence de la satisfaction du client, de la qualité ainsi que de l'efficacité du service
- Veiller au bon fonctionnement du restaurant, faire le lien entre la cuisine et la salle : fluidité du service et des informations
- Vérifier la conformité entre les commandes et les plats servis
- Maitriser et respecter les normes d'hygiène en vigueur dans l'établissement pour répondre aux exigences de qualité du restaurant

### **Les compétences et qualité que nous recherchons :**

- Un **commis de salle** (f/h) qui maîtrise **les règles et techniques de base du service en salle**.
- Vous avez une **expérience de 1 an ou plus dans la restauration** acquise à un poste similaire **en brasserie, restaurant traditionnel ou semi gastronomique**.
- Vous avez de solides bases en **d'anglais** qui vous permettent de comprendre et d'échanger avec les clients.
- Vous êtes une personne accueillante et capable de satisfaire ses clients au quotidien et vous visez l'excellence
- **Vous vous inscrivez dans une perspective de carrière**.

### **Informations complémentaires :**

Prise de poste dès 05h15

Week-ends travaillés (1 week-end de repos par mois)

Possibilité de travailler 4 ou 5 jours/semaine

CDI 35h ou CDD 20 juin au 04 août

### **Nos avantages :**

Une formation interne à votre métier

Des perspectives de carrière, d'évolution et de mobilité interne possible

13<sup>ème</sup> mois, mutuelle, prévoyance, % titre de transport