

Et si vous participiez à la bonne coordination du service pour faire vivre à nos client(e)s, la meilleure expérience client possible ?

Le Bistro Yonnais, restaurant situé au cœur de la Roche-sur-Yon au sein de l'Hôtel Mercure, établissement 4**** et franchisé du Groupe Accor, est réputé pour la qualité de son service et de ses plats. Notre restaurant est placé dans le top 5 des restaurants sur TRIPADVISOR !

Le saviez-vous ? Au Bistro Yonnais, vous intégrerez une entreprise où il fait bon travailler ! Et c'est grâce à l'ensemble de nos collaborateurs que nous sommes certifiés pour la première fois par le baromètre Great Place To Work, depuis septembre 2023.

Dans le cadre de notre développement, rejoignez notre établissement situé à la Roche-sur-Yon (85) en qualité de Maître / Maîtresse d'hôtel en CDI.

Sous la responsabilité de la Responsable du Bistro Yonnais, et au fil des évolutions de notre carte, vous devrez :

- Organiser et veiller à la mise en place de la salle ;
- Assurer la qualité du service offert à la clientèle en veillant à leur satisfaction ;
- Contribuer au développement de l'activité restauration en suscitant la vente ;
- Manager et animer votre équipe de serveurs tout en vous assurant de la bonne coordination entre la salle et la cuisine
- Participer à la mise en place et à la manutention des salles de réunions.

Venez contribuer à la satisfaction client si vous :

- Avez pour habitude d'offrir un accueil chaleureux et personnalisé à chaque client ;
- Souhaitez servir des repas cuisinés maison composés de produits frais et locaux qui prêtent attention aux saisonnalités ;
- Avez envie de travailler dans une ambiance conviviale avec une équipe passionnée et dynamique ;
- Êtes force de propositions sur l'offre de restauration proposée ;
- Avez déjà une expérience réussie dans ce domaine et que vous souhaitez nous partager votre sens du service, votre esprit d'équipe et votre implication ;
- Avez envie d'intégrer un restaurant incontournable de la Roche-sur-Yon.

Pour ne rien vous cacher, au Bistro Yonnais :

- Nous travaillons sur un rythme de 39 H 00 par semaine avec une rotation des horaires pour préserver au mieux votre équilibre vie pro/vie perso ;
- Nous bénéficions d'un week-end par mois non travaillé (voire deux en fonction de l'activité) ;
- Nous disposons d'une rémunération composée d'un salaire fixe sur 12 mois, d'une prime variable sur objectifs au bout d'un an d'ancienneté et d'avantages en nature nourriture ;
- Nous bénéficions de 3 semaines de congés payés pendant la période estivale ;
- Nous vous fournissons l'intégralité de vos tenues de services ;
- Nous bénéficions également d'avantages connexes tels qu'une mutuelle pour vous et votre famille, un accord d'intéressement pour partager les bénéfices de l'entreprise, un CSE ;
- Nous travaillons avec des équipements récents et performants ;
- Nous collaborons dans la bonne humeur, l'enthousiasme et l'envie de faire plaisir à nos clients ;
- Nous vous accompagnons dans votre nouveau poste à travers un parcours d'intégration ;
- Nous faisons partie du **Groupe Dubreuil**, ce qui nous permet de vous offrir des opportunités d'évolution.

Que vous soyez débutant(e) ou expérimenté(e), poussez notre porte et rejoignez nos équipes pour que, grâce à vous, nos clients profitent d'un délicieux moment !

Si nous avons attisé votre curiosité et que vous souhaitez postuler, c'est par ici :

<https://www.groupedubreuil.com/offres/>

Rejoignez le Groupe DUBREUIL, un groupe familial diversifié et riche de ses nombreux métiers.

Parce que les images parlent mieux que les mots, venez voir tout ce que nous sommes :

https://www.youtube.com/watch?v=M_6PwkNucNw.