

Evancy est un exploitant de résidences de Tourisme situées sur la Côte d’Opale et la Côte d’Azur et proposent des appartements de standing, couplés aux services d’un hôtel.

Les appartements entièrement équipés et cosy permettent à nos hôtes de profiter de leurs vacances dans un lieu confortable. La relation client est notre priorité !

**CDD**

**SERVEUR POLYVALENT (H/F)**

**– RESIDENCE VENCE (06)**

Rejoignez l’équipe en place et travaillez en collaboration avec le directeur de résidence qui vous missionnera pour :

· Préparer le petit déjeuner sur place, à emporter et en livraison sur plateau,

· Accueil des clients aux différents services,

· Facturation, encaissement et clôture du compte petit déjeuner après le service,

· Réalisation des inventaires,

· Mise en place et veiller à la propreté de la salle et de la terrasse du point de vente,

· Préparation et aide à la création de la carte,

· Dressage des produits culinaires dans des conditionnements pour la vente à emporter en cas de commandes supplémentaires,

· Respect des stands de qualité (qualité de service, propreté, présentation des produits, étiquetage DLC, hygiène et sécurité),

· Conseiller les clients et vendre des produits café, glaces, gaufres…,

· Orientation du client vers des ventes annexe Epicerie à la réception,

· Être un point de contact privilégié avec la clientèle.

Cette liste n’est non limitative et n’est donnée qu’à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.

Une image contenant texte, personne, intérieur, restaurant

Description générée automatiquement

Enthousiaste et motivé(e) ? Vous rêvez d’un travail varié et étendu dans le monde passionnant du tourisme.

Nous vous proposons de travailler au sein d’une équipe dynamique et en pleine croissance, avec des conditions très avantageuses et de belles perspectives d’avenir.

Une formation continue interne est dispensée afin que vous puissiez donner le meilleur de vous-même.

**COMPETENCES**

Identifier et optimiser l’utilisation des produits et matériels mis à disposition.

Autonomie dans son travail.

Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité.

Faire preuve de polyvalence au sein de son service.

**QUALITES**

Être à l’écoute de la clientèle, diplomatie, savoir-vivre, discrétion, dynamisme, capacité de résistance face aux situations de stress et à la fatigue physique, sens de la propreté.

**NOUS OFFRONS**

CDD Saisonniers à pourvoir dès le mois de Juin à Septembre. Temps plein. Rémunération suivant le profil du candidat (13iéme mois, mutuelle, titres restaurants…). Poste basé à Vence (06).