

Serveur banquet et restauration Auberge des Gallant	JOURNÉES QUÉBEC
	Mission Paris, décembre 2023

CLASSIFICATION NATIONALE DES PROFESSIONS (CNP)

6513 Serveurs/serveuses d'aliments et de boissons

Nous recherchons un **SERVEUR** de métier pour rejoindre notre équipe au sein d'une auberge de renom. Si vous avez une passion pour le service, une approche professionnelle et une envie de faire vivre une expérience exceptionnelle à nos clients, nous avons l'opportunité idéale pour vous.

Épaulée par une équipe talentueuse et dynamique, la famille Gallant s'assure depuis 1972 de créer des expériences mémorables. Récipiendaires de nombreux prix et distinctions, l'établissement de renom et ses propriétaires se distinguent au Québec.

Domaine enchanteur au cœur de la nature québécoise, l'Auberge des Gallant charme ses visiteurs et ses employés. Laissez-vous séduire par un environnement de travail à couper le souffle tout en étant à proximité de Montréal et d'Ottawa!

ASPECTS TECHNIQUES DE LA FONCTION

L'Auberge des Gallant offre d'excellentes options de restauration, incluant une sucrerie (cabane à sucre). Ses salles de réception sont très actives pour les mariages, les réceptions d'affaires et les banquets. L'établissement offre une cuisine régionale classée 5 étoiles par le *Guide Debeur* (classement gastronomique et vinicole québécois). Le chef propose jour après jour une expérience gastronomique ponctuée de saveurs des produits régionaux. Pour accompagner ses plats, la carte renommée du sommelier est conçue dans l'unique espoir de satisfaire les épicuriens et les amateurs de bons vins.

La cuisine de l'auberge privilégie le renouvelé et les produits de saison. Les serveurs se voient confier l'importante responsabilité de mettre en valeur auprès des clients l'expérience culinaire. Les compétences recherchées permettent de répondre aux besoins des clients du restaurant, de l'auberge et lors de banquets.

En plus de fournir un service de qualité supérieure, dépassant les attentes des clients et créant une expérience mémorable, vous aurez les responsabilités suivantes :

1. **Effectuer la mise en place du restaurant** : Veiller à la propreté des tables, des couverts et de la salle à manger, contribuant ainsi à une atmosphère élégante.
2. **Accueillir chaleureusement les clients** : Accompagner les clients à leur table et leur présenter le menu.
3. **Prendre et servir les commandes** : Prendre les commandes de manière précise et professionnelle, en répondant aux questions des clients et en offrant des recommandations mets-vins.
4. **Veiller à la satisfaction du client** : Assurer un service attentif et courtois tout au long du repas, en veillant à ce que les besoins des clients soient satisfaits. Être attentif aux demandes spéciales des clients et aux allergies alimentaires, en garantissant une expérience personnalisée.
5. **Collaboration avec l'équipe** : Collaborer efficacement avec la brigade de cuisine pour garantir la qualité et la rapidité du service.
6. **Facturer et faire payer le client** : Traiter les paiements avec exactitude et gérer les transactions de manière sécurisée.

ASPECTS COMPORTEMENTAUX À DÉMONTRER

COMPÉTENCES EXIGÉES

- Apparence soignée selon le code vestimentaire.
- Avoir une excellente capacité à travailler sous pression.
- Détenir des aptitudes pour le service à la clientèle, la gestion des clients difficiles et la résolution de conflits.
- Aimer le travail d'équipe.
- Avoir l'âge légal pour se trouver dans un point de vente de boissons alcoolisées, s'il y a lieu.
- Avoir une bonne mémoire.
- Maîtriser les opérations mathématiques de base, incluant le calcul du pourcentage et le calcul de conversion.
- Avoir une bonne culture générale et connaître la région immédiate ainsi que les principaux points d'intérêt touristiques.
- Le métier de serveur nécessite une bonne forme physique (marcher, escalier, soulever de légères charges, etc.).

COMPÉTENCES QUI CONSTITUERAIENT UN ATOUT

- Connaître les techniques d'accueil.
- Posséder des habiletés pour la communication verbale, le décodage du non verbal et l'écoute active.
- Appliquer les principes de base de la santé et sécurité au travail, du SIMDUT, des premiers soins ainsi que de l'hygiène et de la salubrité alimentaires.
- Avoir de bonnes habiletés perceptives liées aux cinq sens.
- Avoir une bonne dextérité manuelle et être agile dans ses mouvements.
- Connaître les bases en informatique.
- Permis de conduire est un atout important pour ses déplacements personnels.

EXIGENCES ACADÉMIQUES ET EXPÉRIENCE À DÉTENIR

FORMATIONS REQUISES

CAP d'hôtellerie – restauration ou autre diplôme en service et/ou en sommellerie, un atout

CERTIFICATIONS

Aucune requise

NOMBRE D'ANNÉES D'EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE DEMANDÉ

Aucune demandée

EXIGENCES LINGUISTIQUES

	Français	Anglais
Parlé	Avancé	Intermédiaire
Compréhension orale	Intermédiaire	Intermédiaire
Écrit	Intermédiaire	Débutant
Lu	Intermédiaire	Débutant

RÉMUNÉRATION ET CONDITIONS DE TRAVAIL

RÉMUNÉRATION

Le salaire horaire de 14,25 \$ (2 280 \$ brut mensuel) plus les pourboires (le salaire des employés actuels avec pourboires est de 25 \$ à 35 \$ de l'heure selon l'événement).

Autres avantages :

- 2 semaines de vacances
- 8 jours de congés fériés
- Rabais sur les soins et les chambres pour les employés et les familles
- Repas inclus pour les quarts de travail
- Soutien au logement – assistance pour trouver logis ou hébergement temporaire lors de l'arrivée à l'Auberge

HORAIRE DE TRAVAIL

- 40 heures/semaine, 5 jours entre le lundi et le dimanche
- Horaire de travail de 8 heures
- Quart de jour, de soir et de fin de semaine
- Heures supplémentaires majorées
- Poste non syndiqué