

Responsable de Salle

les
Grands
Buffets
MAISON FONDÉE EN 1989

Au sein de notre restaurant, vous managez une équipe de serveurs, vous accueillez les clients, vous organisez et contrôlez le service en salle pour lequel vous êtes le garant du bon déroulement.

Les qualités requises sont: rigueur, sens de l'organisation, compétences managériales.

Vous maîtrisez l'anglais et/ou l'espagnol.

Vous travaillez en horaires coupés.

Type de contrat : CDI

Statut : Agent de Maitrise

Niveau d'expérience : 2 ans (souhaité)

Salaire mensuel : 2750 € / 12 mois + intéressement