



**LA SALAMANDRE**  
RESTAURANT ♦ VINOOTHÈQUE

Restaurant La Salamandre chercher les futurs talents !

**CHEF DE RANG H/F**

Personne sachant gérer une salle, commandes achat boissons.  
Accueillir les clients du restaurant à leur arrivée au départ.  
Maîtrise de l'Anglais exigée, troisième langue étrangère souhaitée

Rôle :

Une excellente prestation  
Promouvoir et améliorer la vente des vins et produits à emporter.  
Réception et contrôle des livraisons - Organisation de la cave

Profil :

Expériences dans la restauration semi-gastronomique exigée.  
Une personne passionnée, autonome dans son travail, les connaissances des vins.  
Une personnalité très accueillante, polyvalent, aptitude au travail en équipe.

Poste non logé mais nous pouvons assister à trouver si besoin.  
Poste à débiter dès que vous êtes disponible en 39h/ semaine  
Contrat : CDI ou CDD

Jours fermeture :

mardi, mercredi et dimanche soir (jusqu'au fin mars)  
après 2 jours de repos (mercredi et 1 jour non fixé)

Nous vous proposons 6 semaines de vacances par an (en contrat CDI ).  
Fermé Noël donc le 25 et 26 décembre, 1er janvier

*Vous êtes passionné par le métier ?*

*Rejoignez notre équipe chaleureuse, internationale et motivée qui  
serions heureux de vous accueillir !*