

## Commis de salle F/H

L'Institut Paul Bocuse forme aux Arts Culinaires, aux métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration. Intégrant tradition, modernité, innovation et recherche, il vise l'Excellence. Avec Exigence, il transmet les savoir-faire techniques et managériaux pour préparer ses Etudiants aux meilleures carrières dans le monde.

Dans le cadre de notre développement et dans le but de renforcer notre équipe de notre **restaurant étoilé Saisons**, nous recherchons **un commis de salle F/H** en CDI.

Vos missions sont articulées en trois temps :

- **En amont du service** : vous participez activement à la mise en place du service et des offices, au dressage de tables et au polissage des assiettes...
- **Durant le service** : vous épauliez le chef de rang durant le service et vous vous assurez du bon déroulement de l'envoi des plats. Vous êtes un véritable Pass en assurant la liaison entre la salle et la cuisine.
- **Après le service** : vous participez au débarrassage des tables ainsi que du rangement de la salle et de l'office.

En binôme avec un chef de rang, cette expérience sera formatrice et vous permettra de monter rapidement en compétences !

### Et si vous étiez LA personne qu'il nous faut ?

Vous justifiez d'une **première expérience réussie** sur un poste similaire et de fait la mise en place, le débarrassage d'une salle et l'entretien du matériel ne vous sont pas inconnus.

**La maîtrise de l'anglais est souhaitée.**

Vous savez organiser votre travail et avez un sens prononcé des responsabilités. Passion, engagement et réactivité sont des qualités essentielles pour ce poste !

**CDI à temps plein à pourvoir dès que possible**, du lundi au vendredi pour le service du midi et/ou du soir – 1 RTT par mois, avantages en nature repas, tenue fournie et blanchie et mutuelle d'entreprise obligatoire. Rémunération brute annuelle entre 22 et 24k€.

*Toutes nos offres sont ouvertes aux personnes en situation de handicap.*

**Vous vous reconnaissez dans cette annonce ?** N'hésitez plus et postulez en envoyant votre CV et lettre de motivation à [recrutement@institutpaulbocuse.com](mailto:recrutement@institutpaulbocuse.com).

L'équipe du Restaurant Saisons n'attend plus que vous !

**Pour en savoir davantage sur l'Institut Paul Bocuse** : <https://www.institutpaulbocuse.com/qui-sommes-nous>