



« Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine...La Bonne »

Paul Bocuse, c'est 8 restaurants et brasseries autour du restaurant étoilé du Pont de Collonges. C'est plus de 2000 appétits comblés chaque jour, et c'est aussi plus de 250 collaborateurs épanouis qui partagent nos valeurs de générosité, de bienveillance et de transmission.

Plus que des restaurants, les Restaurants et Brasseries de Lyon® Bocuse vous offrent un lieu de partage en équipe, d'apprentissages, d'expériences et de rêves avec les MOFS qui font partis de l'ADN Bocuse depuis de nombreuses années.

Vous voulez intégrer le job de vos rêves au sein de nos Maisons ? Vous avez envie de façonner votre propre destin en évoluant auprès de nos managers et de nos chefs ? Nous sommes toujours en recherche de passionnés et des génies de demain qui sauront incarner nos valeurs à chacun de leur poste.

Nos équipes sont uniques et ont du talent, nous avons hâte de vous rencontrer !

FICHE DE POSTE

AIDE DE SALLE



LES MISSIONS

Sous la responsabilité de l'Assistant(e) Manager, d'un(e) Manager ou d'un(e) Chef de rang :

Vous nettoyez les tables, les chaises et les consoles

Vous alignez les chaises au niveau des tables

Vous vérifiez la propreté des cartes et veillez à ne pas conserver celles tachées et/ou abîmées

Vous respectez le matériel mis à disposition

Vous respectez les règles d'hygiène

Vous disposez les nappes et chemins de tables sur chaque table

Vous disposez assiettes, serviettes, couverts et verres en fonction du modèle

ET VOUS?

Passionné(e) par votre métier, vous avez le sens du détail, vous faites preuve d'organisation et de rigueur et aimez travailler en équipe ? N'hésitez plus, rencontrons-nous !

NOUS CONTACTER

recrutement@brasseries-bocuse.com

04 37 46 45 63 - 06 28 10 87 14