

Numéro de poste : 15-022	Nombre de postes disponibles : 2
Préposé au service des mets et boissons (serveur / serveuse)	
Titulaire du poste : à combler	
Mise à jour le 19 mars 2015	
Supérieur hiérarchique : Directeur / directrice de la restauration	
Sommaire des responsabilités	
Sous la supervision du directeur / directrice de la restauration, le ou la préposé(e) au service des mets et boissons a pour fonction de servir la clientèle aux tables en expliquant le menu et la carte des boissons, en prenant les commandes et en procédant au service dans la salle à manger.	
Tâches et responsabilité principales	
▪ Effectuer la mise en place · Aménager la salle ou sa section en fonction des réservations; · Dresser les tables et effectuer la mise en place dans les aires de service; · Préparer le système de point de vente, le fonds de caisse et vérifier la mise en place finale. ▪ Cultiver la relation avec la clientèle · Prendre les réservations et identifier les attentes et les contraintes de la clientèle afin de planifier le déroulement du service; · Être attentif aux besoins de la clientèle pendant la durée du repas, · Recevoir et traiter les plaintes et les commentaires et traiter les cas de clients difficiles ou insatisfaits. ▪ Prendre les commandes · S'informer du menu auprès du chef superviseur en cuisine; · Déterminer les préférences et les goûts particuliers de la clientèle, · Donner de l'information sur le menu, répondre aux questions de la clientèle, suggérer ou recommander des mets et des boissons; · Prendre en note la commande, saisir la commande dans le système de point de vente et coordonner la sortie des plats. ▪ Servir la clientèle · Ajuster la mise en place sur la table, commander le service suivant, prendre livraison des plats et desservir les plats vides; · Vérifier la satisfaction de la clientèle, · Entretenir et réapprovisionner les tables pendant le service, débarrasser et redresser la table pour les prochains clients. ▪ Servir les vins · S'informer sur les vins de l'établissement; · Décrire les vins à la clientèle, et suggérer des associations de mets et de vins; · Prendre la commande de vin, ajuster les verres de la table en fonction du vin commandé et servir le vin aux convives. ▪ Présenter et percevoir les paiements · Présenter l'addition à la clientèle; · Traiter et encaisser le paiement, remettre le reçu de caisse ainsi que la carte de paiement ou la monnaie; · Fermer le compte de la table dans le système.	

- **Participer à la fermeture de l'établissement**

- Refaire la mise en place de la salle selon les besoins du prochain service;
- Emballer et ranger les aliments, effectuer le rangement et l'entretien des aires de travail et des appareils;
- Signaler les produits manquants à son supérieur immédiat;
- Balancer et fermer la caisse avec *Maitre D.*

Conditions spécifiques de travail

- Poste saisonnier de juin à septembre;
- Période de probation de 4 semaines;
- Horaire variable selon la période de la saison;
- Rémunération : selon les politiques de l'entreprise.

Compétences et pré-requis

- 1 à 3 ans d'expérience en service de restauration;
- La connaissance du milieu récréotouristique est un atout;
- Bonne connaissance des services offerts par l'entreprise;
- Excellente maîtrise du français et de l'anglais parlés;
- Savoir planifier et organiser son travail;
- Présentation soignée et tenue vestimentaire conforme aux politiques de notre organisation.