Commis de Salle F/H

L'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse) forme les décideurs responsables des métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Arts Culinaires et de la Pâtisserie.
En 30 ans, il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Il accueille aujourd'hui 1200 étudiants d'environ 70 nationalités.
Du Bachelor au Doctorat, son enseignement est basé sur une pédagogie expérientielle centrée sur le management de projets, la révélation des talents, l'esprit entrepreneurial et la créativité. Il est la seule école en France, à avoir un restaurant d'application étoilé, un hôtel-école 5* et un Centre de Recherche qui, par ses travaux scientifiques, contribue à la qualité des enseignements dans une vision prospective des métiers de l'Hospitality et des Arts Culinaires.

Dans le cadre de notre développement et dans le but de renforcer notre équipe de notre **restaurant d'application étoilé Saisons**, nous recherchons **un Commis de Salle F/H** en CDI**.**

Venez vivre une expérience atypique et formatrice dans notre restaurant d'application étoilé !
Une carte de visite pour votre avenir !

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 épaulez 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 maitrise de l'anglais est un atout.

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, 37h/semaine répartis sur 5 jours du lundi au vendredi service midi et/ou soir (continue ou coupure) – 1RTT par mois. Poste à pourvoir dès que possible. Fermeture de l'établissement au mois d'août ainsi qu'entre Noël et le jour de l'An. Rémunération brute annuelle à hauteur de 23-25k€ - avantages en nature repas, mutuelle d'entreprise obligatoire, tenue fournie et blanchie, prix préférentiels dans les restaurants et hôtel du groupe.

Le restaurant Saisons est situé à Ecully (69130), vous possédez idéalement un moyen de locomotion.

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

Toutes nos offres sont ouvertes aux personnes en situation de handicap et chaque candidature qualifiée est prise en considération sans égard pour la couleur, la religion, le sexe, l'ethnicité, l'âge, l'orientation sexuelle.

Vous vous reconnaissez dans cette annonce ? N'hésitez plus et postulez en envoyant votre CV et lettre de motivation à **recrutement@institutlyfe.com**.
Pour en savoir davantage sur l'Institut LYFE : www.institutpaulbocuse.com/institut-lyfe/qui-sommes-nous/