

Offre d'emploi – **Serveur.se**
CDD à temps complet
La Saline royale d'Arc-et-Senans – <http://www.salineroyale.com>

LA SALINE ROYALE, EN BREF :

- Une institution agile et ambitieuse en plein développement, un monument historique à l'architecture visionnaire, labellisé centre culturel de rencontre et inscrit sur la liste de l'UNESCO.
- 2ème site touristique de Franche-Comté, 125.000 visiteurs annuels, musées, expositions, conférences, concerts et académies de musique, 30 jardins à découvrir, patinoire en hiver, coopérations internationales.
- Une équipe de 65 ETP pratiquant une palette de 30 métiers différents, et dont la majorité sont fidèles à la Saline depuis plus de 10 ans. Evaluation de 93/100 à l'index égalité femmes/hommes.
- Lieu reconnu pour sa richesse environnementale (refuge LPO, labellisé Espace Naturel Sensible).
- 31 chambres d'hôtel 3 étoiles (6.000 nuitées par an) et restaurant.
- Centre de congrès avec 15 salles de réunion et 3 salles de restaurant (150 événements d'entreprises par an).
- *Notre raison d'être : Transmettre un patrimoine culturel et naturel d'exception aux générations futures.*

MISSIONS :

Pour son pôle hôtellerie restauration et congrès (31 chambres classée hôtel 3 étoiles, une brasserie, 15 salles de réunions et 3 salles de restauration), la Saline royale d'Arc et Senans recrute **un.e serveur.se** (H/F). Sous la responsabilité directe de la responsable de salle, les missions principales sont les suivantes :

- L'accueil, le service et le débarrassage des repas des clients (petits-déjeuners, déjeuners, pauses, cocktails, dîners...)
- La préparation des pauses et des petits déjeuners
- La mise en place des salles de restaurant
- Le nettoyage des équipements, matériels et locaux avec application des procédures d'hygiène et normes HACCP
- Le service en restauration rapide
- L'encaissement / plonge

PROFIL

- Expérience dans le service dans le secteur de la restauration
- Sens du service et de l'accueil des clients
- Sens de la polyvalence et des responsabilités
- Motivé
- Rigoureux sur le suivi des normes HACCP

CONDITIONS D'EMPLOI :

CDD à temps complet

A partir du mois de mars

Salaire de base conventionnel :

Disponibilité sur les soirées, les week-ends et jours fériés, horaires sans coupures.

Avantages : tickets restaurant, très bonne mutuelle, frais de santé, prise en charge des transports publics à 50%.

Merci d'adresser votre dossier de candidature à :

Aurane Guillemin, auraneguillemin@salineroyale.com

Notre ambition à 5 ans : faire de la Saline royale un site UNESCO incontournable en Europe à la fois :

- Pour la richesse de ses propositions culturelles (architecture, musique, arts des jardins, patrimoine industriel),
- Pour l'exemplarité de son laboratoire des métiers du paysage et de la biodiversité,
Pour la qualité de son lieu de séjour et de restauration au cœur du monument historique.

