

Dénomination : Les Terrasses de la borie
Lieu : Mandagout, située dans les Cévennes
Type de contrat : Contrat saisonnier (de juin à mi novembre)
Salaire net : au alentours des 2000 euros en fonction des compétences

Informations sur le restaurant :

- C'est une ouverture de restaurant gastronomique, abordable. Le restaurant possède son propre jardin et cultive ses propres légumes, herbes aromatiques et fleurs décoratives. Il propose une large gamme de vin local et de toutes régions de France.
Situé au cœur des montagnes cévenoles, le restaurant possède une vue incroyable. Situé à 1H30 de la côte de Montpellier;

Profil recherché :

- Le chef recrute un(e) chef de rang, jeune, dynamique, motivé et prêt à travailler.
- Il/Elle serait en charge de gérer son rang (dressage, prise de commande, service, encaissement du client)
- 2 jours de repos consécutifs
- Facultatif connaissance en sommellerie
- Le permis de conduire est vivement conseillé, mais pas obligatoire.

Si vous êtes intéressé, n'hésitez pas à m'envoyer votre CV et lettre de motivation, par mail à adixneuf025@gmail.com ou m'appeler par téléphone au 06 47 58 32 36.

Étant saisonnier depuis l'hiver 2023, dans des hôtels de luxe, 5 étoiles (Four Seasons, les Aïrelles, Marinca en Corse). La saison qui arrive peut ouvrir des portes pour entrer dans le monde de l'hôtellerie - restauration de luxe, pour de futur saison.