



LE BISTRO PARISISIEN

Vous désirez travailler dans un cadre de travail original ?

Leader du tourisme et de la restauration sur la Seine, et filiale du Groupe Sodexo, Bateaux Parisiens recherche pour son activité de restauration à quai, du personnel de service en salle, afin de renforcer ses équipes :

Un(e) Chef de rang (H/F)

Si vous êtes d'un tempérament dynamique et que vous aimez la diversité, rejoignez-nous dans un cadre de travail prestigieux, au pied de la Tour Eiffel.

Bateaux Parisiens vous propose d'intégrer une équipe de professionnels de la restauration au sein de laquelle vous assurez l'accueil, la prise de commande et le service au sein du restaurant à quai, **LE BISTRO PARISIEN**.

Rapide et efficace, vous veillez au bon déroulement du service auprès d'une clientèle internationale et variée.

D'excellente présentation, vous avez 2 ans d'expérience similaire sur la fonction pour laquelle vous postulez. Vous êtes dynamique, souriant et **parlez anglais impérativement**.

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

CDD à temps complet (39h/semaine) à pourvoir du :

- Du 1^{er} juin au 30 octobre 2019 inclus

Evolution possible en CDI

Nombre d'heures hebdomadaires : **39h**

Nombre de jours de congés : **2 jours consécutifs en semaine**

Horaires : **de 15h à fermeture. Service en continu majoritairement (2 coupures maxi / semaine).**

Lieu de travail : **Paris 7^{ème} Bateaux Parisiens**

SALAIRE

Fixe + prime qualitative mensuelle + % sur les ventes + divers

Salaire brut mensuel :

1700 à 1800 € selon expérience

+ prime qualitative mensuelle variable (de 0 à 100€)

+1% du chiffre d'affaires global de la restauration reversé chaque mois

DIVERS

- Pourboires individuels
- Une prime « *fidélité* » (80€) capitalisée chaque mois et versée en fin de contrat si le salarié en respecte le terme
- Avantages en nature pour les repas
- 50% de prise en charge de l'abonnement transport
- Mutuelle d'entreprise

Pour postuler (CV+LM / réf. CDR Bistro) : rubrique-emploi@bateauxparisiens.com