



BERECHIT

Stage en restauration

Notre entreprise

Ouvert du lundi au vendredi à midi et le mardi et jeudi soir, le restaurant « Le Jardin » vous fait découvrir une gastronomie créative, alliant qualité et générosité, dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Nous proposons également un service traiteur, sur place, à domicile ou à emporter, afin de répondre au mieux à vos besoins et désirs.

L'offre de stage

Entrée en fonction : à convenir Fin de contrat : à convenir

Lieu : Genève

Responsabilités principales :

Les responsabilités et les fonctions essentielles du poste comprennent, sans s'y limiter :

Service

- Accueil clients, conseil clients et prise de commandes
- Service des plats et boissons
- Parfaite connaissance des plats du menu, garnitures, contenus et méthodes de préparation
- Ouverture, tenue et fermeture de caisse, gestion des espèces
- Respect des normes HACCP
- Gestion des stocks et des commandes

Cuisine

- Assister le chef dans la conception des plats et des menus
- Gestion des stocks

Administration : assister le gérant et le directeur dans la gestion administrative

A propos de vous :

Vous êtes motivé(e) et polyvalent(e), avec une bonne présentation et un véritable intérêt pour la restauration.

Le poste requiert une bonne capacité d'adaptation.

Nous attendons votre candidature (CV + lettre de motivation) par mail à Mme Racordon :
RacordonL@comisra.ch

Nous nous réjouissons de faire votre connaissance !