



PRÉPARATION OPÉRATIONNELLE À L'EMPLOI COMMIS DE SALLE (H/F)

Sodexo Live ! assure en France et dans le monde une activité de gestion de sites de prestige, culturels et sportifs, et de grands événements. À ce titre, les Bateaux Parisiens, les Restaurants de la Tour Eiffel et les Maisons de Séminaire de Sodexo Live forment et recrutent des Commis de salle (H/F).

LE POSTE

Le/la commis de salle assure la mise en place du restaurant ainsi que son entretien. Sous la direction d'un chef de rang, il participe à la mise en place du service, au dressage des tables, au nettoyage des sols et à divers travaux de préparation.

Lors du service, il participe en installant les clients à leur table et en leur servant les apéritifs et accompagnements, en effectuant le débarrassage et quelques tâches de service suivant les directives de son responsable, notamment l'envoi des plateaux en salle durant le service. À la fin du service, il participe au débarrassage des tables et au rangement de la salle. Les qualités essentielles pour ce métier sont : l'écoute, la rigueur, avoir une bonne présentation, de la discrétion, une bonne mémoire, être souriant, être rapide, ordonné, méthodique et sérieux.

Sodexo Live ! créera les conditions afin les commis de salle évoluent à moyen terme vers le poste de demi-chef de rang (accompagnement et formation interne).

Démarrage de formation : février 2023

Lieu de formation : Passerelle Clichy Sous bois

Démarrage en emploi : Avril 2023

Lieu de travail :

1° Bateaux Parisiens Port de la Bourdonnais, 75 007 Paris

2° Les restaurants de la Tour Eiffel – Madame Brasserie ou Jules Verne – Avenue Gustave Eiffel
75007 Paris

2° Maisons de Séminaire – Paris

LA FORMATION

Formation d'une durée maximum de **200H**

Découvrir et identifier les différentes zones de travail d'un restaurant et leurs rôles

Découvrir et comprendre le rôle et les missions de chaque intervenant dans un restaurant

Apprendre la mise en place de la salle d'un Restaurant

Valoriser son image professionnelle, connaissance de l'entreprise et l'offre de restauration, l'hygiène en restauration, la sécurité au travail.

La formation sera complétée par un stage de 12 jours dans un restaurant Sodexo Live ! ou de l'une de ses entités. Pendant la formation les stagiaires ne bénéficiant pas des minima sociaux ou d'allocations pourront solliciter une indemnisation de stage auprès de Pôle Emploi.

NATURE DU CONTRAT DE TRAVAIL

Au terme de la formation, si le parcours est positif, les candidats seront recrutés **en CDI dans un des restaurants géré par Sodexo Live !**

Bateaux Parisiens : 39H/semaine

- Horaires : 39h/semaine (amplitude : 15H - 00H avec une à deux coupures par semaine le midi)
- Lundi au Dimanche : 2 jours de repos consécutifs selon un planning, hors week-end et jour férié
- Salaire : 1700 euros bruts

Tour Eiffel :

Horaires : 37/semaine (amplitude : 8h30 – 00h)
Lundi au Dimanche : cycle de travail : 5 jours de travail – 3 jours de repos
Salaire : 1700 euros bruts

Maison de séminaire :

Horaire : 39h/ semaine
Lundi – Vendredi (weekend exceptionnel)
Salaire : 1700 euros bruts

PROFIL DU CANDIDAT

Avoir une inscription valide chez Pôle Emploi

Compétences exigées :

Savoir de base : maîtrise du français (niveau B1 minimum), des 4 opérations mathématique de bases. La maîtrise d'un premier niveau d'anglais est la bienvenue mais non obligatoire pour démarrer la formation

Savoir être : Avoir une présentation soignée, être à l'écoute et compréhensif avec les clients et les collaborateurs en toutes circonstances. Avoir le sens du service et de la relation commerciale. Avoir l'esprit d'équipe et le sens du service. Respecter les horaires et les consignes de travail. Avoir le sens du challenge dans la réalisation des objectifs.