

Bonjour!

Nous sommes Déborah et Sébastien, le duo de cuisiniers passionnés qui anime ce petit restaurant depuis 4 saisons déjà. La Terrasse, c'est un lieu plein de charme qui réalise une trentaine de couverts par service. Nous proposons une cuisine contemporaine au gré de nos inspirations et de la saisonnalité des produits que nous allons chercher auprès de nos producteurs locaux. Le top départ de la saison 2026 approche, le printemps se prépare et notre recrutement aussi. Nous œuvrons chaque année pour constituer notre petite équipe de 6 personnes toujours avec la même envie. Réunir des personnes sympathiques dans une ambiance chaleureuse et familiale.



Pour cette nouvelle saison nous recherchons du 12 Mars au 31 Octobre (Dates flexibles à définir)

Un(e) Serveur/Serveuse contrat CDD Saisonnier 39h/Hebdo

Le restaurant est ouvert midi et soir du samedi au mercredi.

Si vous avez envie de vivre cette saison 2026 avec nous, vous serez en charge des missions suivantes:

- Réaliser la mise en place de la salle pour le service
- Assurer l'accueil, la prise de commande et le conseil auprès des clients
- Réaliser le service des plats et des boissons
- Faire la liaison entre la salle et la cuisine pour l'envoi des plats
- Réapprovisionner les boissons en fin de service
- Participer à la tenue du bar et au nettoyage de la verrerie
- Réaliser des cocktails simples, des boissons chaudes et froides
- Débarrasser, nettoyer et redresser les tables
- Travailler en binôme avec la seconde personne de l'équipe de salle

Si vous n'avez pas ou peu d'expérience, pas de panique! Nous partons du principe que tout peut s'apprendre et que nous pouvons vous donner les clés pour débuter. Il faut cependant se montrer motivé et dynamique afin de pouvoir assimiler rapidement les ficelles du métier et devenir un bon professionnel.

Nous sommes néanmoins attachés à travailler avec des personnes qui partagent nos valeurs:

- A l'aise au service et bon esprit d'équipe avec le sourire et dans la bonne humeur
- Organisation, respect et conscience professionnelle
- Curieux et gourmand
- Parler et comprendre l'anglais est un +
- S'intéresser au vin et avoir des connaissances est un plus également

Les petits avantages à venir travailler avec nous:

- Mutuelle d'entreprise
- Pourboires hebdomadaires répartis équitablement entre tous les membres de l'équipe
- Pas de ménage à réaliser car nous avons une personne dédiée à cette tâche, cool non?
- Le personnel aussi mange du frais et du fait maison pour les repas!
- Deux jours de repos consécutifs hebdomadaire même en pleine saison

Salaire minimum 1700 Net mensuel négociable en fonction du profil pour 39h hebdomadaire
Horaires de travail en coupure (pause dej' incluse): 11h-15h(max) et 18h30-23h(max)

Nous tenons à préciser que le poste n'est pas logé et que le restaurant dispose d'un étage ce qui engendre des aller-retours dans des escaliers!

Vous pouvez nous envoyer votre candidature ou vos questions
à l'adresse suivante : compta@laterrassegoult.com
Au plaisir de vous rencontrer 😊!
Plus d'infos: www.laterrassegoult.com