

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 dans une ambiance chaleureuse et familiale.



Pour cette nouvelle saison nous recherchons du 1er Avril au 31 Octobre (Dates flexibles à définir)

Un/une plongeur(se) contrat CDD Saisonnier 20h/Hebdo  
**Services uniquement le soir**

Le restaurant est ouvert midi et soir du samedi au mercredi. (Jeudi et Vendredi en repos hebdo)

Si tu as envie de vivre cette saison 2026 avec nous, tu seras en charge des missions suivantes:

- Réaliser la plonge en cuisine (Nettoyage des assiettes, couverts et batterie de cuisine)
- Participer au nettoyage du restaurant
- Assister l'équipe de cuisine pour des tâches de mise en place
- Aider l'équipe de salle lors de l'envoi des plats si nécessaire

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 débiter. 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:

- Motivation, dynamisme et rigueur
- Bon sens relationnel et du travail en équipe avec le sourire et dans la bonne humeur
- Organisation, respect et conscience professionnelle
- Curiosité, gourmandise

Les petits avantages à venir travailler avec nous:

- Mutuelle d'entreprise
- Pourboires hebdomadaires répartis équitablement entre tous les membres de l'équipe
- Ici on aime la musique en travaillant
- Le personnel aussi mange du frais et fait maison pour les repas!
- Deux jours de repos consécutifs hebdomadaire même en pleine saison

Salaire au SMIC pour 20 heures hebdomadaire  
Horaires de travail: 19h-23h

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!

Tu peux nous envoyer ta candidature ou tes questions  
à l'adresse suivante : [compta@laterrassegoult.com](mailto:compta@laterrassegoult.com)

Au plaisir de se rencontrer 😊!

Plus d'infos: [www.laterrassegoult.com](http://www.laterrassegoult.com)