



Le Comptoir  
de l'Evesque

## Domaine de l'Evesque 30610 SAUVE POSTE A PROMOUVOIR

Le Comptoir de l'Evesque restaurant reconnu par le guide Boullenger comme Table de Talent et dont la cheffe de cuisine Céline BELIN est reconnue Maitre Restaurateur recherche :

### 1 Serveur (H/F)

*Poste non logé*

Localisation du poste : Restaurant Le Comptoir de l'Evesque – SAUVE- 30 -

Quotité du poste : Temps plein 35 heures/semaine entre le mercredi et le dimanche.

Jour de repos : jour de fermeture : lundi & mardi.

Poste en : CDD pouvant emmener à la signature d'un CDI

Diplôme minimum requis : CAP Café-brasserie /CAP restaurant / BEP hôtellerie-restauration  
(*Diplôme supérieur apprécié - expérience sur un poste similaire souhaitée*)

Rémunération : selon expérience et profil

Permis + véhicule : recommandé

**DEBUT DU CONTRAT : 1er septembre 2025**

Au sein des équipes du restaurant « Le Comptoir de l'Evesque », le serveur travaille exclusivement en salle.

A ce titre :

## Avant le service :

- Il agrmente, prépare et s'assure de la propreté de la salle, de la vaisselle et des couverts.

Il dresse et agence les tables en fonction des dernières réservations puis prépare ses différents postes de travail.

Points général :

- Préparation de salle (nettoyage et mise en place )
- Préparation poste de travail ( matériel, pain et desserts )

## Pendant le service

### Phase 1 :

L'accueil / commande

- Il accueille, accompagne et installe les convives à leur table en tenant compte des réservations.
- Il présente le menu et la carte des boissons,
- Il explique le panier du marché si en semaine
- Il conseille et oriente le convive pour le choix de boisson.
- Une fois les explications faites, il s'assure de la bonne compréhension du convive.



- Il prend ensuite les commandes et les transmet au bar puis en cuisine si distinctions et précisions de menu sont nécessaires.

## Phase 2 :

### *Boisson / confort convives*

- Il sert les boissons des commandes prises et s'assure que les convives ne manquent de rien sur les tables.
- Il sert les entrées, les plats et les desserts en respectant la discrétion des convives.
- Il s'assure que la convive ne manque ni d'eau ni de pain.
- Il libère de l'espace sur table et débarrasse les éléments superflus.
- Il reste disponible pour toutes demandes du convive.

## Phase 3 :

### *Desserts / débarrassage*

Il s'assure que le convive a terminé son plat avant de le débarrasser

Il lui propose la carte des desserts ainsi que la carte des digestifs mais également sa possibilité d'avoir accès au plateau de fromages.

Il reste à disposition du convive pour la prise de commande dessert.

Il sert le dessert ainsi que les après desserts (café, digestif)

Il invite les convives à se rendre auprès du bar pour régler sa note.

## Après le service :

- Il nettoie et range la salle ainsi que ses différents postes de travail
- Il agence et dresse les tables en vue du prochain service
- Il réorganise et peut être emmené à rentrer les éléments de la terrasse.

## **COMPETENCES**

### Compétences techniques :

- Connaissance des techniques d'accueil et réservations
- Connaissance des techniques de dressage de table
- Connaissance des techniques de service en salle, descriptions des boissons et desserts
- Connaissance d'au minimum une langue étrangère (de préférence l'anglais)
- Connaissance en service : Découpe et service du fromage

### Compétences relationnelles et stratégiques :

- Faire preuve d'une excellente présentation
- Faire preuve d'amabilité, de discrétion, de patience et de diplomatie
- Faire preuve de tact et d'une bonne élocution



Le Comptoir  
de l'Evesque

## Domaine de l'Evesque 30610 SAUVE POSTE A PROMOUVOIR

- Faire preuve d'attention et d'esprit d'initiative
- Faire preuve de rapidité et d'efficacité
  
- Veiller à la synchronisation des opérations entre cuisine et salle afin d'assurer la fluidité du service et minimiser le temps d'attente du convive
- Avoir le sens de l'observation et être physionomiste
- Être ordonné, méthodique, organisé et disponible
- Savoir analyser rapidement le besoin du convive et le conseiller dans ses choix
- Posséder une bonne qualité relationnelle (entretenir des bonnes relations avec les convives mais aussi avec l'équipe en cuisine)
- Savoir travailler en équipe en appliquant les consignes de la hiérarchie
- Savoir rendre compte lors de dysfonctionnements
- Savoir s'adapter aux divers types de convives
- Posséder une bonne résistance physique et nerveuse (faire preuve de maîtrise de soi)
- Être soucieux de la propreté et de l'hygiène.

### Les risques :

Station debout prolongée et nombreuses allées et venues entre la salle et la cuisine avec de multiples manutentions légères, prévention des risques (coupures, brûlures, chutes...)

Les difficultés et les contraintes liées au poste : Travail le week-end, obligation quotidienne de résultats, responsabilisation active, fonction humaine reconnue