

Vous êtes **un(e) professionnel(le) du service en
Restauration Traditionnelle / Traiteur évènementiel**

Vous avez **envie d'encadrer** une équipe
Vous souhaitez donner du **sens** à votre travail
Vous cherchez un poste **sans coupure**

QUANTA recherche activement
Pour son restaurant Estaminet et activité traiteur

UN(E) SERVEUR / SERVEUSE PROFESSIONNEL(LE) (Moniteur d'Atelier/Encadrant technique) en CDI

35h / semaine - service sans coupure

Association gérant un **ESAT** et un **ACI** avec pour objet commercial
un restaurant/traiteur proposant une cuisine régionale « fait maison »

Quanta est aussi un centre d'actions culturelles,
L'association a pour ambition d'être un lieu de rencontres basées sur l'excellence.
Situé au bord du lac du héron, ce lieu touristique vous accueille avec ses différences.

Vos missions, sous l'autorité de la Direction de l'association, du Chef de la Restauration et du Chef de salle,

- Encadre et accompagne une équipe de serveurs en situation de handicap de l'ESAT et / ou de personnes éloignées de l'emploi de l'ACI, sur l'ensemble de l'enchaînement des travaux nécessaires au service des repas en salle de restaurant, en liaison avec la cuisine, et de toutes prestations traiteur, en ou hors de nos murs.
- Assure la formation des équipiers (de l'ESAT et de l'ACI) dans l'activité quotidienne de service en salle (approche professionnelle et humaine) et de service traiteur
- Manage et participe, au besoin, au nettoyage et à la mise en place de la salle de restaurant, du dressage, de l'accueil clients, de la prise de commande, du traitement des bons et du service aux clients
- Etablit et encaisse les additions – responsable de la caisse lors de ses services
- Maitrise et encadre à l'application des règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Assure et fait assurer la conformité des productions selon le « label Quanta »
- Participation à la gestion des stocks de boissons et autres fournitures en lien avec le service
- Encadre l'entretien courant des locaux et du matériel de service

Votre profil :

- Professionnellement reconnu, expérience exigée
- Sensible au secteur médico-social / insertion, vous accompagnerez les personnes dans la production en vue de leur montée en compétence et de leur autonomie professionnelle
- Respect des normes d'accueil, de service d'hygiène et de sécurité, la formation HACCP serait un plus
- Polyvalence et organisation.
- Doté d'un très bon esprit d'équipe et une appétence pour la collaboration multidisciplinaire
- Vous êtes autonome et démontrez des capacités à conduire seul le fonctionnement du service et l'animation de l'équipe des personnes accompagnées.

Rémunération selon convention collective du 15 mars 66.

Les candidatures peuvent être adressées par courrier postal ou électronique à direction@quanta.asso.fr

Aucun renseignement ne sera donné par téléphone.

Association QUANTA

Ferme Petitprez - 7, chemin du Grand Marais 59650 Villeneuve d'Ascq

Tél. 03 20 19 07 07

commercial@quanta.asso.fr / quanta.asso.fr / quantalacompagnie.fr

Compagnie QUANTA : APE : 9001Z / Siret : 387 699 754 000 33

Etablissement ou Service d'Aide au Travail : APE : 8810C / Siret : 387 699 754 000 41



- l'action culturelle -



- la compagnie -



- le restaurant -



- l'ESAT -