



OPPORTUNITÉS DANS LE RESTAURANT MA BICHE SUR LE TOIT

Le groupe ALLFORYOU, propriétaire de nombreux établissements reconnus à Toulouse et le Chef étoilé Michel Sarran ont ouvert le premier Rooftop de Toulouse sur le toit des Galeries Lafayette. Le concept est novateur et différent de ce qui se fait traditionnellement. L'offre est continue tout au long de la journée et est adaptée à chaque moment : petit déjeuner, déjeuner, pause gourmande, dîner, soirées lounge club. Chaque moment est accompagné d'une offre culinaire et d'une ambiance spécifique.

DESCRIPTION DU RESTAURANT

- Intérieur de 500 m²
 - Extérieur de 500 m² avec vue imprenable sur Toulouse
 - 170 assises
 - 1 Bar central
 - 1 Bar d'envoi
- > **Prochaines ouvertures en Mars**
- 2 bars sur terrasse extérieure de 500 m²

NOS OPPORTUNITÉS

Une expérience d'au moins 2 ans au même poste est exigée.

- SALLE -

• Chef de rang

Assurer le bon déroulement d'un service et la bonne tenue des rangs attribués par les directeurs et/ou les managers, en veillant à la bonne application des standards du restaurant. Éduquer et fidéliser la clientèle. Maximiser le chiffre d'affaires. Épauler les directeurs du restaurant et les managers dans la gestion du service. Assurer la mise en place et le nettoyage avec les runners, conformément aux standards du restaurant Ma Biche sur le Toit.

• Barman

Assurer le fonctionnement global des bars, conformément aux objectifs qualitatifs et financiers et délivrer une expérience ultime au travers de la qualité du service, de la réalisation des cocktails, en harmonie avec les valeurs et la bonne application des standards du restaurant Ma Biche sur le Toit.

• Runner

Assurer le service et le débarrassage des mets et des boissons conformément aux standards de service mis en place dans le restaurant. Assurer une mise en place conforme aux standards du restaurant Ma Biche sur le Toit, et aux attentes des directeurs et des managers. Nettoyer le restaurant et les parties attenantes avant et après le service.

- CUISINE -

• Chef de partie

Assurer la réalisation des préparations culinaires de la partie dont il a la charge après consultation et instruction de son supérieur hiérarchique. Assurer et maintenir la propreté de son poste conformément aux procédures d'hygiène et aux normes HACCP ou en vigueur dans le restaurant. Respecter les critères de qualité du restaurant Ma Biche sur le Toit.

• Commis de cuisine

Réaliser les préparations culinaires dont il a la charge après consultation et instruction de son supérieur hiérarchique. Assurer et maintenir la propreté de son poste conformément aux procédures d'hygiène et aux normes HACCP ou en vigueur dans le pays. Respecter les critères de qualité du restaurant Ma Biche sur le toit.

Merci d'envoyer vos candidatures à alexis.faure03@gmail.com