



Poste de Responsable de Salle (H/F)

Nicolas ADAM, chef étoilé du restaurant La Vieille Tour de Plérin, et Biocoop La Gambille de Trégueux s'associent pour l'ouverture du restaurant BIO du nouveau magasin.

Prévu au mois d'avril 2018, le nouveau concept de brasserie BIO proposera le midi, du lundi au samedi, une cuisine saine à ses clients. D'une capacité de 80 couverts, le restaurant mettra en valeur les produits bio, de saison, frais et tous issus du magasin.

Dans ce cadre, nous recherchons un Responsable de Salle (H/F) prêt à intégrer notre équipe :

Sur les conseils de Nicolas ADAM, vous participerez au lancement de la nouvelle formule proposée pour satisfaire la clientèle en attente de pouvoir se restaurer dans la convivialité sur le temps de la pause déjeuner.

Conditions de travail :

- Poste en CDI,
- Temps de travail : 35h,
- Rémunération en fonction du profil.

Profil recherché :

- Connaissances appréciées des produits et vins bio

Nous vous invitons à envoyer votre candidature (CV et lettre de motivation) à : rh@lagambille.fr ou par courrier à La Gambille - Mathilde PETITJEAN, 10 rue de Robien 22000 SAINT BRIEUC.

Nous garantissons une entière confidentialité à toutes les candidatures reçues.