



INFO PLACE AFPAR

SERVEUR/SE DE RESTAURANT

AFPAR de SAINT-ANDRE

Du 21 JANVIER 2020 au 12 JUIN 2020

7 places encore disponibles jusqu'au 7 février 2020

Le métier : Le/la serveur/se en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, propose des mets et des boissons, prend la commande, assure le service, met en valeur le savoir-faire, l'image de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client ; prépare et encaisse les additions et prend congé du client, nettoie et met en place les espaces de restauration et les locaux annexes ; Il/elle porte une tenue professionnelle représentative de la profession ou de l'établissement, travaille en station debout prolongée, assure de nombreuses allées et venues tout en portant de multiples charges ; est soumis(e) à des périodes d'activité soutenue. L'emploi s'exerce en horaires de jour ou de soirée, en continu ou avec coupures et souvent les dimanches et jours fériés. Le travail saisonnier est fréquent. Les opportunités de travail à l'étranger sont fréquentes.

Le Profil candidat : A partir de 18 ans et du niveau 3^{ème}, bonne résistance physique, capacité à travailler en équipe, sens du service et de l'organisation, présentation correcte, bonne élocution

Diplôme préparé : Titre professionnel de niveau III équivalent au CAP/BEP

Inscription : Transmettre un CV et/ou Nom, prénom, tel, mail

A l'adresse mail : inscription.pcest@afpar.com

Inscription en ligne sur le site afpar.com  0262 46 80 43



Cette formation est financée par le Fonds Social Européen, l'IEJ et la Région Réunion. L'Union Européenne et la Région Réunion investissent dans votre avenir