

We are hiring! Nous embauchons!
Waiter/Waitress - Serveur(se)

(French description to follow)

Main responsibility:

The incumbent is accountable to making sure that our clients have a positive experience at our Usva Bistro. The incumbent reports to the Management Team.

Job description :

- Greet customers, present and explain the menu, make suggestions and answer questions;
- Prepare and serve drinks, alcohol and wines to customers and serve them in accordance with protocol rules;
- Assemble the plates according to the norms and instructions communicated;
- Prepare ingredients for food trays;
- Perform the service according to Usva standards and ensure customer satisfaction;
- Ensure the cleanliness of the premises and equipment;
- Recognize preferences of loyal guests to ensure high quality, personalized service;
- Rotate food products to ensure serving items that have been stocked first;
- Store, clean and turn off equipment (fridges, pantry, coffee maker, food counter, sinks, etc.);
- Note when any of the supplies are low;
- Fill in the bistro opening and closing checklist form;
- Check the temperature of refrigerators and keep the data in a notebook;
- Perform any other related duties requested by the immediate supervisor or expected of this position.

Job requirements:

- Bilingualism is essential (French and English);
- Diploma and experience in catering, hospitality or service is an asset;

- Hold or be in the process of obtaining a current food safety accreditation recognized by the New Brunswick Department of Health;
- Canadian Red Cross first aid and CPR training is an asset;
- Knowledge of the characteristics of different wines and menus, as well as restaurant related computer software is an asset;
- Will successfully complete the Usva practice training, either before the hiring or before the end of the probation period;
- Able to work under pressure;
- Interpersonal skills and awareness of the client's needs.

Work schedule:

Part-time and occasional schedule. Day, evening and weekend.

Salary:

Competitive salaries, including gratuities, based on industry norms.

To apply:

Please apply online here on our Facebook Page or by sending your application at info@usva.ca

Principale responsabilité :

Le titulaire a comme objectif principal de voir à maximiser l'expérience de nos clients au Bistro d'Usva. Le titulaire du poste se rapporte à l'équipe de direction.

Description de tâches :

- Accueillir les clients, présenter le menu, faire des suggestions, répondre aux questions ;
- Préparer et servir les boissons, alcools et vins aux clients et les servir en respectant les règles protocolaires et les normes d'Usva;
- Monter les assiettes selon les normes et directives communiquées ;
- Préparer les garnitures pour les plateaux de nourritures ;
- Effectuer le service selon les règles de l'art et s'assurer de la satisfaction de la clientèle ;
- Assurer la propreté des lieux et de l'équipement ;
- Apprendre à connaître les goûts et habitudes des invités réguliers afin d'assurer un service personnalisé de grande qualité ;
- Effectuer la rotation quotidienne des aliments ;
- Ranger, nettoyer et fermer les équipements (frigos, cellier, machine à café, comptoir des aliments, éviers, etc) ;
- Noter au besoin les items en baisse sur la liste de commande de fournitures ;

- Remplir le formulaire 'check list' d'ouverture et de fermeture du bistro ;
- Vérifier la température des réfrigérateurs et noter dans un cahier ;
- Effectuer toute autre tâche connexe demandée par son supérieur immédiat ou nécessitée par ses fonctions.

Exigences du poste :

- Bilinguisme essentiel (français et anglais) ;
- Diplôme et expérience en restauration, en hôtellerie ou en service est un atout ;
- Détenir ou être en voie d'obtention d'une accréditation à jour en salubrité alimentaire reconnu par le Ministère de la Santé Nouveau-Brunswick ;
- Formation en secourisme et RCR de la Croix-Rouge Canadienne à jour est un atout ;
- Connaissance des caractéristiques des différents vins et des menus, de même que des logiciels informatiques de restauration constituent un atout ;
- Aura complété (e) avant l'embauche, ou devra compléter avant la fin de la période de probation, une formation sur les Pratiques Usva ;
- Être capable de travailler sous pression ;
- Entregent, et être à l'écoute des besoins de la clientèle, bonnes aptitudes en communication.

Horaire de travail :

Horaire variable. Jour, soir et fin de semaine.

Salaire :

Salaire compétitif avec pourboire, selon l'échelle salariale en vigueur.

Pour postuler :

Veuillez postuler directement ici sur notre page Facebook ou envoyer votre candidature à info@usva.ca