



FLOOR MANAGER

Fondé par deux frères, la vision derrière le projet Surréaliste est de fuir la réalité et de faire rêver autour du monde de la bière et de l'art. Avec l'association micro-brasserie locale, food sharing, beer shop et art space, Brasserie Surréaliste vous transporte à travers son univers entre surréalisme et splendeur dans un endroit hors du commun.

Le restaurant propose en plus de nos bières brassées sur place, des vins naturels et des cocktails psychédéliques, ainsi qu'une cuisine créative en mode food sharing avec plein d'ingrédients locaux et délicieux.

On recherche un/une chef/cheffe de salle pour rejoindre l'équipe

Ta Mission

- Gérer le planning des équipes et superviser l'équipe salle et bar
- Gérer les réservations de groupe, le corporate et le plan de tables
- Assurer une excellente collaboration entre les équipes Cuisine, Bar et Salle
- Assurer un service optimal et aux petits soins selon notre vision (jusqu'à 250 couverts par soir)
- Accueillir les clients et leur offrir une expérience inoubliable
- Optimisation du service

Ton profil

- Minimum 3 années d'expérience dans un restaurant de taille
- Big big Smile! Beaucoup d'énergie et de proactivité
- Passion pour les bons produits
- Envie de travailler dans une ambiance festive
- Français ou Néerlandais et Anglais

Notre offre

- CDI temps plein mardi au samedi
- Salaire compétitif en fonction de l'expérience