



RESTAURANT 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 et restaurant, 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 manager de salle pour rejoindre l'équipe et faire grandir le projet. Le poste est 50% bureau et 50% en salle

Ta Mission

- Gestion des réservations de groupes (corpo+private) et optimisation du plan de table
- Accueillir et placer les clients et leur offrir une expérience inoubliable
- Superviser, briefer et former l'équipe de salle
- Assurer une excellente collaboration entre les équipes Cuisine, Bar et Salle
- Assurer un service optimal et aux petits soins selon notre vision (jusqu'à 200 couverts par jour)
- Optimisation du service

Ton profil

- Minimum 5 années d'expérience dans la restauration
- Big big Smile! Beaucoup d'énergie et de proactivité
- Envie de travailler dans une ambiance jeune et dynamique
- Formation en hôtellerie est un plus

Notre offre

- Une ambiance de travail surréaliste
- Horaire: du Mardi au Samedi (office + env. 3-4 shifts par semaine)
- CDI temps plein
- Salaire compétitif en fonction de l'expérience