



## **Grillardin**

### **CDI - 39h**

Le **Courtepaille Reims Tinquieux** accueille sa clientèle dans une ambiance chaleureuse et conviviale, idéale pour partager un moment autour de grillades savoureuses.

Au centre du restaurant, face à la cheminée emblématique, vous êtes un acteur clé de l'expérience client, au cœur d'une cuisine généreuse et authentique.

#### **Votre rôle**

- Préparer et assurer la cuisson des viandes et grillades dans le respect des standards Courtepaille
- Gérer les cuissons en salle, face aux clients, en apportant une touche de show, de convivialité et d'échange
- Garantir la qualité, la régularité et la présentation des plats
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Assurer le nettoyage et l'entretien du poste de travail et du matériel
- Travailler en coordination avec l'ensemble de l'équipe pour garantir un service fluide

#### **Profil recherché**

- Une première expérience en cuisine ou sur un poste similaire est appréciée.
- Vous êtes à l'aise avec la clientèle et aimez le contact humain.
- Dynamique, rigoureux(se) et organisé(e), vous savez gérer le rythme des services.
- Vous appréciez le travail en équipe et avez le sens du détail.

#### **Conditions du poste**

Contrat : CDI - 39h

Rémunération : selon profil et expérience - à partir de 2 080€ par mois

#### **Pourquoi nous rejoindre ?**

- Un concept reconnu et une cuisson au feu de bois emblématique
- Un poste visible et valorisant, au cœur du restaurant
- Une ambiance conviviale
- Mutuelle Alan, moderne et simple d'utilisation

#### **Intéressé(e) ?**

Envoyez votre CV à [rh@fayet-finance.fr](mailto:rh@fayet-finance.fr)



## Adjoint(e) de direction

Envie d'un poste à responsabilités, au cœur de l'action, dans une enseigne emblématique de la restauration française ?

### Votre rôle

- Gérer les stocks et les approvisionnements en fonction de l'activité
- Suivre les coûts, les ratios et participer à la gestion du budget
- Contribuer à la sécurisation du chiffre d'affaires et aux indicateurs de rentabilité
- Tenir la caisse
- Assurer l'ouverture et la fermeture du restaurant
  
- Participer au recrutement et à l'intégration des nouveaux collaborateurs,
- Former, accompagner et motiver les équipes au quotidien,
- Créer une vraie dynamique collective et maintenir une bonne cohésion,
- Organiser le travail et optimiser les plannings dans le respect de la législation,
- Réaliser les briefings et débriefings,
- Identifier les besoins en formation et animer des formations courtes,
- Veiller au bon déroulement des services et à la gestion des rythmes de travail
  
- Garantir un service de qualité et une satisfaction client optimale
- Superviser les prestations de l'arrivée au départ des clients
- Promouvoir l'établissement et les offres Courtepaille
- Être l'ambassadeur(ice) de la marque, à l'intérieur comme à l'extérieur du restaurant
  
- Garantir le respect des normes d'hygiène, de sécurité et de sécurité alimentaire
- Appliquer les procédures qualité de l'enseigne
- Veiller à la sécurité des biens et des personnes

### Profil recherché

- Expérience en restauration, idéalement sur un poste avec management
- Leadership naturel et excellent relationnel
- Sens du service client et esprit commerçant
- Organisation, rigueur et autonomie
- Connaissance des normes HACCP appréciée

### Conditions du poste

Contrat : CDI - 39h

Rémunération : selon profil et expérience - à partir de 2 520€ par mois

### Pourquoi nous rejoindre ?

- Des perspectives d'évolution au sein de l'établissement
- Une mutuelle Alan, moderne et simple d'utilisation
- Repas et avantages liés à la convention collective HCR

### Intéressé(e) ?

Envoyez votre CV à [rh@fayet-finance.fr](mailto:rh@fayet-finance.fr)