



## Poste à pourvoir de suite

**Type de Contrat :** CDD - Apprentissage

**Temps de travail :** 39h/semaine OU 35h/semaine si mineur

**Lieu de travail :** 7hotel&Spa – 550 Boulevard Sebastien Brant 67400 ILLKIRCH

**Poste :** Apprenti salle (H/F) – CAP / BAC PRO

**Statut :** Apprenti

**Rémunération :** Rémunération en fonction des critères légaux (âge, diplôme préparé...)

- Prime d'assiduité après période d'essai
- Pointage du temps de travail et récupération des heures
- Billetterie à tarif réduits
- Tarifs sur les établissements du groupe (hôtel + salle de sport + Spa + location de salles + restaurant )
- Participation aux frais de transport en communs (50% de l'abonnement mensuel)

---

**Le restaurant est fermé le samedi midi et le dimanche midi  
Les coupures sont exceptionnelles**

### **Notre équipe cherche son nouvel Apprenti salle (H/F) !**

*Le 7ème Art est le restaurant du 7Hotel&Spa, situé dans le Parc d'Innovation à Illkirch. Nous proposons une carte simple, renouvelée en permanence, et au fil des saisons ! Notre chef Régis propose une sélection de plats du jour pour le service de midi en semaine, et une carte plus élaborée tous les soirs. En parallèle, le restaurant est également amené à s'investir sur les séminaires et mariages qui ont lieu au sein de l'hôtel : nous proposons donc également des prestations de type cocktails.*

*Nous recherchons une personne motivée, dynamique et curieuse pour rejoindre notre équipe dans une ambiance familiale !*

*Vous vous reconnaissez dans cette description ? Envie de rejoindre notre équipe jeune, sympathique et travailleuse ?*

*Transmettez-nous votre candidature à l'adresse [rh@7hotel.fr](mailto:rh@7hotel.fr), si votre profil correspond, nous serons ravis d'échanger de vive voix sur vos motivations, et de vous présenter plus en détails notre fonctionnement et ce que nous avons à vous offrir !*

*A très vite,*



*Fabrice, Directeur Restauration*

## Fiche de poste Apprenti salle (H/F)

### Missions :

Effectuer le service en salle de restaurant de la préparation de la salle jusqu'au départ du client, en passant par l'accueil, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état.

Liste non-exhaustive des tâches : **SOUS SUPERVISION**

### Mise en place

- Nettoyer les locaux et le matériel
- Vérifier la propreté de la vaisselle et des couverts, des ménagères,
- Préparer les carcasses en fonction des réservations
- Dresser les tables
- Mettre en place des consoles de service
- Participer à la mise en place de la cave du jour et du bar
- Vérifier le matériel à mettre à disposition bar
- Effectuer le tour des étages et les vides

### Petit déjeuner

- Mettre en place le buffet petit déjeuner en assurant les préparations en amont
- Vérifier la propreté de la vaisselle et des couverts, des tables, des sets...
- S'assurer du réapprovisionnement du buffet
- Dresser les tables
- Mettre en place des consoles de service
- Veiller à la propreté des tables et buffets
- Débarrasser les buffets et reconditionner les mets buffets
- Effectuer les remontées de cave et économat nécessaire au service du jour et du lendemain

### Accueil et prise de commande

- Accueillir les clients
- Proposer les apéritifs et les servir au plateau
- Présenter les supports de vente et informer sur les suggestions du jour
- Être à l'écoute du client et répondre à ses demandes
- Conseiller le client dans ses choix en cas d'hésitation
- Établir une commande et la transmettre en cuisine avec ses particularités s'il y a lieu
- Faire goûter et servir les boissons
- Veiller au suivi des commandes
- Assurer le renouvellement du pain, des boissons, des ménagères
- Débarrasser et redresser les tables
- Respecter les circuits de la nourriture pendant le service



**7HOTEL**  
**& SPA**

550 Boulevard Sébastien Brant  
67400 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN- FRANCE  
T : +33(0)3 88 40 84 84  
contact@7hotel.fr  
[www.7hotel.fr](http://www.7hotel.fr)

- Proposer et servir des boissons chaudes
- Assurer le service du bar

#### Départ client

- Établir et présenter les additions
- Effectuer et vérifier les opérations d'encaissement
- Réaliser de manière ponctuelles les fins de caisse
- Réaliser les mises en place des salons
- Nettoyer les espaces de restauration

La liste des tâches n'est pas figée et évoluera en fonction de l'activité de l'établissement ;