

NOUVELLE GARDE

FICHE DE MISSION COMMIS DE SALLE

Mission de l'entreprise Être les gardiens de la cuisine française traditionnelle.

Entre les brasseries vieillotées, les foodies fusions post modernes ou encore les fast food qui ont poussé comme des champignons, la cuisine française, c'est plus tellement ce que c'était. Nous, Nouvelle Garde, on aimait trop les tables de notre enfance. On ne pouvait pas laisser faire.

Alors on s'est creusé les méninges. On a sillonné la France, écouté les saisons, rencontré les meilleurs talents et artisans.

Et on est arrivé à une évidence : Du direct producteur travaillé maison par une équipe passionnée et dans des lieux inoubliables. Le tout accessible à tous.

Nouvelle Garde c'est l'amour du produit et le partage d'un moment de plaisir. Une cuisine française simple mais pleine de panache et de joie de vivre. Eh oui, l'œuf mayo est à 2€. Mais c'est aussi un état d'esprit. Gourmand. Libre. Où les filles mangent de tout et boivent du vin rouge. Où on ne dit pas Poke bowl mais tartare. Et où non, non, il n'y a pas de burger. Et le dimanche c'est volaille à partager.

Une cuisine qui se moque des conventions et des tendances. Où on se bat pour sauvegarder un savoir-faire, pour faire grandir les équipes et faire re-découvrir les classiques de notre patrimoine.

La brasserie française est morte. Vive la brasserie française.

Et vive la cuisine française libre !

Croissance & développement

En mai 2019, on ouvrait la brasserie Bellanger, première brasserie du groupe Nouvelle Garde. Sa petite sœur, la Brasserie Dubillot accueillait ses nouveaux clients préférés une année plus tard et aujourd'hui on s'apprête à revenir avec un nouveau temple de la bonne bouffe : la Brasserie Martin.

En quelques temps, on a vu des commis passer chef, des stagiaires devenir directeurs des opérations, et des runners qui ont fini par manager des teams de plus de 10 personnes.

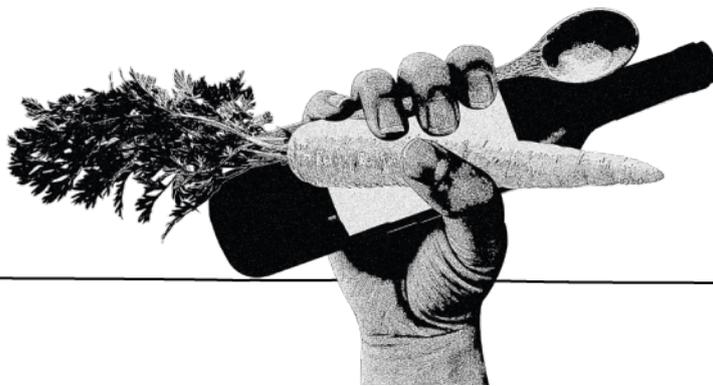
On a la chance de pouvoir continuer à former pleins de nouveaux talents qu'on aimerait faire évoluer au sein de notre grande famille de passionnés.

Et le plus gourmand... c'est maintenant. Nos équipes sont fin prêtes à se jeter dans le grand bain. Les idées bouillonnent, les projets fleurissent : nous voilà à rêver des prochains spots où on pourrait vous faire kiffer. Avoir son propre labo de charcuterie c'est quand même bien plus sympa, et pourquoi pas régaler les festivaliers ?

Pour ceux qui aiment apprendre, qui ont envie de bosser avec un gros smile et de participer à la concrétisation de tout un tas de (FAT) projets : c'est par ici !

Toutes nos équipes travaillent à un objectif commun : vivre une aventure humaine de dingue et promouvoir l'art de vivre à la française.

Aujourd'hui on se forme chez nous à Paris, ensuite dans toute la France, et demain on fait découvrir au monde le kiffe que c'est d'être français.



Descriptif du poste

En tant que commis de salle tu devras :

- Travailler en relation avec le chef de rang
- Envoyer les plats et boissons sur les tables de la brasserie
- Assurer le redressage des tables pendant le service afin d'optimiser ce dernier
- Assurer la meilleure expérience client possible

Profil recherché

L'expérience et les qualités recherchées

- Curieux et bourré d'idées, ton énergie est communicative
- Tu as le sens du service, tu aimes prendre soin des clients et tu es sensible à l'importance d'un service bien fait.
- Tu es rigoureux, organisé et autonome Tu aimes le travail d'équipe
- Tu as de bonnes baskets

Les détails pratiques :

Type de contrat : CDI

Lieu : Paris 11^{ème}

Quand : immédiatement !!

NOUVELLE
GARDE

