

Offre n° 206DLFW

Serveur / Serveuse en restauration

26 - SAOU - [Localiser avec Mappy](#) Publié le 30

mars 2026

Envie de travailler dans un lieu gourmand et convivial cet été ? Rejoignez notre équipe à Saou !

Le Salon Doré de l'Auberge des Dauphins, au cœur de la magnifique forêt de Saou, recrute son équipe pour la saison.

Un restaurant accessible à tous, une cuisine locale dans un cadre exceptionnel entre nature et patrimoine.

Capacité : environ 50 places en intérieur / 70 en terrasse.

Vos missions principales :

Accueil des clients avec le sourire, information et conseil sur l'offre

Service à table (prise de commande, service des boissons et des plats, encaissement)

Mise en place quotidienne de la salle et de la terrasse (installation, dressage, rangement)

Approvisionnement et tenue des espaces de vente (vitrines, boissons, self-service éventuel)

Participation à la plonge et au nettoyage des espaces de travail

Travail en équipe dans une ambiance bienveillante et dynamique

Profil recherché :

Motivé(e), ponctuel(le), fiable, souriant(e)

A l'aise avec le contact client et le travail en équipe

Première expérience en service appréciée mais non obligatoire : la motivation et l'envie de bien faire priment

Sens de l'organisation, autonomie, respect des consignes d'hygiène

Capacité à travailler dans le calme même en période de coup de rush

Ce que nous vous proposons

Horaires en continu (pas de coupure)

Service principalement en journée (fin avant 19h selon planning)

Cadre de travail agréable au cœur de la nature

Clientèle touristique et locale sympathique

Poste à pourvoir début avril

Merci de candidater avec une lettre de motivation et un CV

- [?](#) Saisonnier - 7 Mois Contrat travail
- [?](#) 35H/semaine Travail les week-ends et jours fériés Travail en journée
- [?](#) Complémentaire santé selon profil

Profil souhaité

Expérience

6 Mois - souhaitée [?](#)

Compétences

Réaliser la mise en place de la salle et de l'office [?](#)

Accueillir le client et l'installer

Effectuer le service des plats à table

Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local

Prendre une commande client

Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)

HACCP

Informations complémentaires

- Qualification : Employé non qualifié
 - Secteur d'activité : Restauration de type rapide
-

Employeur

LE SALON DORE
