



Profil

Bac +2 minimum dans le secteur de la restauration

Expérience similaire requise

Compétences

Maîtrise du travail en équipe

Maîtrise de la reconquête client

Bon niveau d'anglais

Connaissance du marché

Compétences organisationnelles et multi-tâches, ainsi qu'une capacité de vente

Qualités

Patience

Résistance au stress

Soucis du détail

Créativité

Réactivité

Contact


candidat@studyland.ca




Serveur

 Montréal

 Stage de 4 à 6 mois

 500\$ par mois

 Dès que possible

L'entreprise d'accueil

- Présentation : Restaurant proposant un menu haut de gamme de plats japonais traditionnels
- Mission : Gérer les commandes et le service au près de l'enseigne
- Valeurs : Partage, convivialité, optimisme

Missions

- Créer une expérience client positive grâce à une interaction professionnelle et au respect des étapes de service
- Tenir compte des besoins alimentaires particuliers
- Surveiller la propreté du restaurant
- Compléter l'ouverture, la fermeture et les fonctions latérales de manière efficace et sûre
- Prendre les commandes des clients et les transmettre au personnel de cuisine

Profil

Bac +2 minimum dans le commerce de détail à titre de leader

Expérience similaire requise

Compétences

Maîtrise du travail en équipe

Maîtrise de la reconquête client

Bon niveau d'anglais

Connaissance du marché

Compétences organisationnelles et multi-tâches, ainsi qu'une capacité de vente

Qualités

Patience

Résistance au stress

Soucis du détail

Organisé

Réactivité

Contact


candidat@studyland.ca

Assistant-Gérant

 Montréal

 Stage de 4 à 6 mois

 500\$par mois

 Dès que possible

L'entreprise d'accueil

- Présentation : Restaurant proposant un menu haut de gamme de plats japonais traditionnels
- Mission : Capacité de former et de motiver efficacement les vendeurs
- Valeurs : Partage, convivialité, optimisme

Missions

- Devenir un agent de liaison avec le siège social et utiliser les contacts pour promouvoir l'entreprise et s'aligner sur les valeurs de la marque
- Gérer et évaluer les rapports de revenus et de dépenses.
- Embaucher et former les vendeurs pour qu'ils travaillent sur le plancher ainsi qu'à l'expédition
- Faire progresser continuellement vos connaissances sur les produits et celles des autres employés
- Superviser le personnel



Profil

Bac +2 minimum en cuisine

Certification ServeSafe appréciée
Expérience similaire est un plus

Compétences

Connaissance des règles
d'hygiène et de sécurité
alimentaire générales

Maîtrise du travail en équipe
dans une atmosphère de cuisine
très occupée

Capacité à suivre rigoureusement
les procédures en vigueur

Maîtrise de la reconquête client

Qualités

Résistance au stress

Créativité

Autonomie

Adaptation


Rigueur


Contact

candidat@studyland.ca




Cuisinier

 Montréal

 500\$ par mois

 Stage de 4 à 6 mois

 Dès que possible

L'entreprise d'accueil

- Présentation : Restaurant proposant un menu haut de gamme de plats japonais traditionnels
- Mission : Proposer des plats uniques avec une touche de modernité
- Valeurs : Partage, convivialité, optimisme

Missions

- Dresser les menus, préparer les repas, déterminer les portions et les quantités nécessaires
- Tenir compte des besoins alimentaires particuliers
- Passer les commandes et contrôler les marchandises réceptionnées
- Nettoyer la cuisine et l'espace de travail
- Superviser le personnel de cuisine