



OFFRE

CHEF.FE BARMAN.MAID

PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

YPSELI est un lieu qui reflète clairement notre relation passionnée avec la bonne cuisine.
YPSELI est à la fois une taverna des temps modernes, une épicerie fine, une cave à vins et un traiteur.

Pendant deux ans, en sacs à dos, nous avons fait le tour de la Grèce pour dénicher les meilleurs produits.
Nous voulons que YPSELI devienne le paradis de la food grecque, où on se sent bien et d'où on ressort heureux.

Une atmosphère généreuse règne, dès le matin, dans ce joyeux bazar qui reflète le life style grec moderne, cool et animé.

Loin des clichés des recettes traditionnelles, notre ambition est de secouer la cuisine grecque.
Notre cuisine est un festin de couleurs vives et de générosité. Elle est animée par un désir de célébrer la nourriture et ses vertus. Elle est simple et sans prétention.
Nous cherchons la modernité, sans obsession et ne nous fixerons aucune limite à la créativité.

Inventer un modèle éthique dans un monde qui change, avec l'espoir d'une meilleure planète, d'une alimentation saine, gourmande et raisonnée. Créer un univers grec à part, nourri d'une cuisine simple et spontanée, entourés d'une équipe jeune et passionnée, animés d'un enthousiasme communicatif !

PROFILS RECHERCHÉS

Fous de cuisine et des bons produits ?

Vous avez envie de rejoindre une équipe jeune et dynamique, un groupe en pleine croissance ?

- Vous êtes fan du soleil et de la mer
- Vous aimez manger, rire, partager. Vous êtes sociable et vous avez un bon relationnel
- Vous parlez anglais, le grec serait un plus
- Vous aimez gérer des équipes, vous êtes pédagogue, vous voulez transmettre notre savoir-faire
- Vous aimez les échanges humains

Le reste, on vous l'apprendra dans la joie !

L'une des plus grandes sources de bonheur naît autour d'une table. Nous sommes persuadés que bien manger aide à vivre mieux. Cuisiner et manger ne sont pas des idéaux abstraits, cela fait partie de la vraie vie.

Cette atmosphère détendue, nous ferons tout pour la préserver.

VOS MISSIONS

Management d'une équipe
Travail en étroite collaboration avec les fondateurs de YPSELI
Gestion des plannings
Exécution de cocktail dans l'esprit de la carte de YPSELI et de l'ambiance du restaurant
Approvisionner en produits le bar et ranger
Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et commander
Effectuer l'inventaire des besoins journaliers
Réceptionner les produits et en effectuer le stockage
Réaliser la mise en place des produits et matériels selon les procédures de travail établies
Accueillir le client et préparer les boissons
Servir les clients au comptoir ou en salle
Débarrasser les tables, le comptoir et effectuer l'entretien et le nettoyage du bar
Participer à la création de carte
Inventaire des besoins journaliers
Vérification quotidienne des équipements, du matériel et des produits spécifiques
Promouvoir les produits de l'établissement
Contribution à la fidélisation du client et le renseigner sur les activités de l'établissement
Connaitre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
Contribuer à l'esprit familial et convivial de YPSELI

EXPERIENCE

Vous justifiez d'une expérience significative en restauration à un poste similaire

NOTRE OFFRE

CDI 39h par semaine
2 700 € brut par mois + avantages

AVANTAGES

Opportunité de carrière
2 jours consécutifs de repos par semaine (dimanche et lundi)
Planning à déterminer sur une base de 3 journées en coupure, 2 journées en continue
Tenue fournie
Un staff meal des rois = repas sain et gourmand cuisiné avec amour par nos cuisiniers
20% de remise à la boutique
1 repas pour 2 offert au restaurant pour vivre l'expérience YPSELI
Primes : « cooptation »
Conformément à la législation en vigueur :

- Prise en charge mutuelle à 50%
- Prise en charge de 50% de la carte Navigo