



# SERVEUR POLYVALENT

Le Domaine des Terres du Val réunit hôtel, restaurants, wellness, golf, ferme, boulangerie et vignoble. Ici, la nature rencontre le savoir-faire humain pour créer des expériences uniques. Écologique et responsable, le domaine compte aujourd'hui plus de 100 collaborateurs pour faire vivre notre vision et nos valeurs au quotidien.

## PROFIL RECHERCHÉ

- Adhésion aux valeurs de l'entreprise
- Diplôme ou expérience pertinente en pâtisserie
- Personnalité positive, pétillante et dynamique
- Sens du détail, patience et rigueur
- Organisation, tâches multiples et performance en environnement rapide
- Flexibilité et polyvalence
- Bonne présentation et esprit d'équipe
- + : expérience préalable

## POSTE

- Assurer la mise en place du bar : contrôler les stocks, remplir les frigos et préparer le nécessaire
- Préparer la salle : disposer tables et chaises, veiller à la décoration
- Participer à la préparation des apéritifs, cocktails et long drinks
- Accueillir les clients, présenter la carte et conseiller sur les boissons
- Prendre et encoder les commandes
- Servir les clients
- Gérer les additions, encaissements et contrôle de la caisse
- Trier les vidanges et assurer le nettoyage des verres
- Maintenir l'ordre et la propreté de la salle

## NOUS REJOINDRE, C'EST...

- Travailler dans cadre magnifique, avec une équipe jeune, dynamique et ultra-motivée !
- Faire partie d'une entreprise qui a du sens et qui construit le monde de demain
- **Type de contrat** : CDI
- **Lieu** : Wanze
- **Date de début** : ASAP

L'inclusion des différences est une force, Terres du Val est convaincu que diversité rime avec performance, nous portons donc la même attention à toutes les candidatures.

Merci d'envoyer votre candidature à : [RECRUTEMENT@TERRESDUVAL.BE](mailto:RECRUTEMENT@TERRESDUVAL.BE)



T E R R E S   D U   V A L