

Serveur expérimenté (H/F) au restaurant gastronomique « La Table de Victor »

Notre établissement

Situé sur le site même de la célèbre bataille d'Alésia (-52 avant J.-C.), la SPL MuséoParc Alésia, par délégation du département de la Côte d'Or, a comme mission de gérer le site d'Alésia. Articulé entre 2 lieux (musée et vestiges gallo-romain) et fort d'une riche programmation culturelle, il accueille en moyenne 84 000 visiteurs par an et plus de 12 000 scolaires.

La Table de Victor est un restaurant gastronomique de référence situé au sein du MuséoParc Alésia, labellisé 100 % Côte-d'Or et unanimement salué par ses clients avec une note exceptionnelle de 4,9/5.

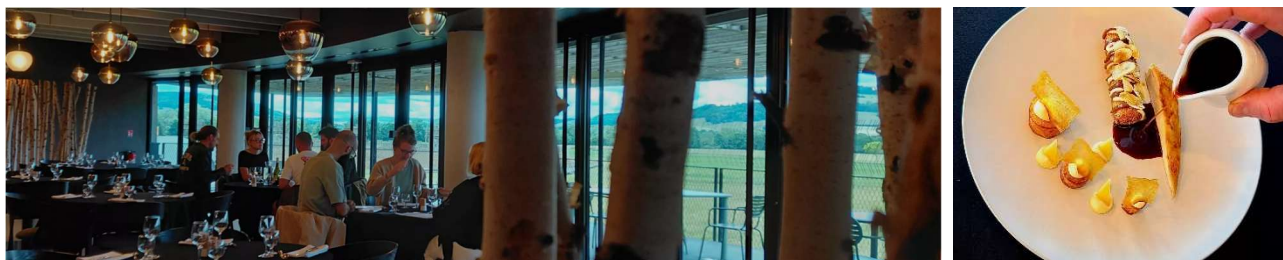
La maison incarne une vision exigeante et sincère de la gastronomie, où se rencontrent élégance, convivialité et authenticité du terroir. À travers une cuisine créative et gourmande, chaque assiette sublime les produits locaux et met en lumière le savoir-faire 100 % Côte-d'Or, porté avec justesse par le Chef Victor Lamy, ambassadeur de la marque.

Dans un cadre à la fois chaleureux et raffiné, *La Table de Victor* réinvente l'art de recevoir en proposant une expérience culinaire singulière. Chaque service est pensé comme un moment d'exception, où l'exigence gastronomique s'allie à une attention constante portée à l'accueil, au détail et à la qualité irréprochable du service en salle.

Dans une maison où le produit, la précision et l'élégance guident chaque service, nous recherchons un(e) Responsable de salle et de l'espace comptoir-snack capable d'incarner l'excellence du service et de fédérer une équipe autour d'une expérience client irréprochable. Nous défendons une vision du service où chaque détail compte, où l'accueil est sincère et où l'expérience client se vit avec justesse, fluidité et discrétion.

L'offre de restauration est complétée par le **Côté comptoir** qui propose une offre de snacking imaginée et signée par le Chef Victor Lamy, à consommer à table ou à emporter. Toutes les créations sont fabriquées maison : buns, sandwiches, gaspachos, tartes salées, poke-bowls pâtisseries...

L'**Épicerie 100 % Côte-d'Or** met à l'honneur des produits issus de l'artisanat local, sélectionnés avec exigence et proposés à la vente auprès des clients du restaurant et du musée.



Votre mission

En étroite collaboration avec l'équipe de salle et de cuisine, vous participez à offrir à notre clientèle, une expérience irréprochable.

- Assurer une mise en place soignée et rigoureuse, en respectant les standards de la maison
- Accueillir les clients avec élégance et personnaliser la relation tout au long du service

- Conseiller avec justesse et assurer une prise de commande maîtrisée
- Effectuer un service précis, fluide et synchronisé avec la cuisine
- Anticiper les attentes et veiller en permanence au confort et à la satisfaction des convives
- Assurer le suivi des tables avec discrétion et efficacité
- Réaliser les opérations de clôture avec professionnalisme

Votre profil

- Vous avez le sens du détail et de l'exigence nécessaire pour une expérience de restauration de qualité
- Vous faites preuve d'une présentation irréprochable et d'un excellent savoir-être
- Vous êtes reconnu(e) pour votre sens du service, avec discrétion et élégance
- Vous savez travailler en équipe dans un esprit de rigueur et de bienveillance
- Vous êtes organisé(e), réactif(ve) et pleinement engagé(e) dans la satisfaction client
- Une formation en restauration (CAP, Bac Pro, STHR) et/ou une première expérience en établissement de qualité sera appréciée.

Nous offrons

- L'opportunité de rejoindre une maison reconnue pour la qualité de son expérience
- Un environnement de travail singulier au sein d'un site d'exception
- Une équipe engagée partageant le goût du travail bien fait
- Des perspectives d'évolution à la hauteur de votre implication

Conditions d'exercice du poste

- Poste en CDD jusqu'à fin octobre avec une possibilité de reconduction à partir de février 2027 avec possibilité d'évolution.
- Temps complet, base 35 heures hebdomadaires, avec modulation du temps de travail
- Horaires : 9h30 – 16h30 avec pause (service au déjeuner uniquement)
- Travail fréquent les week-ends et jours fériés, et ponctuellement certains soirs lors d'événements au musée.
- Rémunération selon profil et expérience
- Prise en charge de la moitié de la mutuelle santé

Candidature

Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation à :

contact@alesia.com

Pour en savoir plus sur notre établissement :

<https://alesia.com/restauration/restaurant-la-table-de-victor/>

https://www.instagram.com/latable_devictor/