



**Intitulé du Poste** : Employé de Restauration F/H

**Présentation de l'Entreprise** :

IKEA

Participer à une ouverture magasin est une expérience unique et mémorable.

Les collaborateurs qui rejoignent le projet contribuent à peaufiner le magasin, se forment et testent les routines, apprennent à connaître les collègues et à travailler ensemble

Chacun de vous est unique tout comme le sont les carrières que nous proposons. En tant qu'entreprise humaniste, guidée par des valeurs, IKEA s'engage activement en faveur de la diversité et du handicap. Nous offrons à des personnes d'horizons différents et aux parcours variés un large éventail de possibilités de développement. Rejoignez notre univers où chaque talent est reconnu.

**Descriptif du poste** :

A QUOI RESSEMBLE UNE JOURNÉE AVEC NOUS ?

En tant que collaborateur restauration, tu t'assures que nos clients sont toujours au centre de nos priorités et tu participes à leur offrir un moment agréable. Tu accueilles les clients et tu les sers en te montrant attentionné. Tu es susceptible d'intervenir dans l'ensemble des points restauration : restaurant, bistro/épicerie, restaurant d'entreprise le cas échéant. Ton planning horaire t'est communiqué à l'avance, il est sans coupure. Le service se termine au plus tard à 20h30. Tu seras formé à nos produits, outils et procédures.

- Tu connais et respectes les règles d'hygiène et de sécurité.
- Tu es régulièrement présent sur tes zones pour t'assurer qu'elles sont conformes aux attentes de nos clients.
- Tu guides les clients sur les bornes de commandes
- Tu entretiens un dialogue quotidien avec les clients pour recueillir leurs commentaires, mieux connaître leurs attentes et mettre en place des actions correctives au besoin afin qu'ils aient envie de revenir souvent.
- Tu es force de proposition sur la manière d'améliorer en permanence l'accueil de nos clients et la commercialité de notre offre.
- Tu es un bon ambassadeur des valeurs IKEA auprès de nos clients.

**Qualité du candidat - Formation - Compétences associées au poste/ Savoir-Faire** :

QUI TU ES

- Souriant et ouvert, tu vas facilement au contact du client pour le servir au mieux, et tu travailles volontiers en équipe.
- Tu aimes apprendre de nouvelles choses et remplir des missions variées.
- Tu sais planifier et organiser ton travail, même quand ça chauffe en cuisine !
- Tu as un intérêt pour la vente et le secteur de l'alimentaire, ou de la restauration en particulier.
- Travailler dans un environnement de distribution dynamique te motive et tu as envie de te développer.
- Une expérience préalable dans un métier de service est un plus mais nous sommes ouverts à la variété des talents.

**Lieu de travail** : Nice Saint-Isidore

**Horaires** : horaires variables

**Type de contrat** : CDI / CDD temps plein, temps partiel

**Salaire** : A définir

Outre ton salaire de base qui rémunère ton travail, tes compétences et tes responsabilités, tu bénéficieras notamment de :

- Une prime de 13e mois.
- Une part de rémunération variable liée à la performance économique globale.
- Une mutuelle santé offrant des prestations de qualité, dès ton arrivée.
- Une prime d'ancienneté (au-delà de 2 ans).
- Des congés supplémentaires pour ancienneté (au-delà de 3 ans).
- La possibilité de prendre un déjeuner sain et varié pour 2,50€.
- Une remise personnelle de 15% sur tes achats chez IKEA.