

Nous recherchons pour notre unité « Cuisine et restauration »

---

## Employé au restaurant à 40% (H/F)

---

### Renseignements

**M. Thierry Fragnière**  
Chef du service cuisine  
et restauration

t. +41 79 559 44 70

### Vos missions

- Accueillir et servir à la clientèle
- Tipper et encaisser les consommations ainsi que gérer la caisse
- Nettoyer le matériel et les locaux du restaurant
- Participer à la gestion des stocks du restaurant

### Votre profil

- Expérience dans la gestion d'une caisse et d'un fond de caisse
- Expérience en hôtellerie, un atout
- Disponibilité afin de pratiquer des horaires irréguliers (également lors du service des collations et banquets)

### Vos compétences

- Sens de l'accueil, du service client et de l'organisation
- Dynamique, réactif et polyvalent
- Souriant et professionnel
- Capacité à s'adapter rapidement aux exigences de l'institution et de travailler de manière autonome au sein d'une grande équipe
- Rigueur et précision
- Esprit d'équipe

### Informations complémentaires

- Lieu de travail : site du Locle (+ mobilité le cas échéant)
- Entrée en fonction : dès le 1<sup>er</sup> septembre 2022 ou à convenir en contrat de durée indéterminée

Les postulations complètes (lettre de motivation, Curriculum Vitae, diplômes, certificats de travail) sont à nous adresser jusqu'au 27 juin 2022 en suivant le lien suivant : [Cliquez pour postuler](#)

**Cadre et conditions de travail attractifs régis par la convention collective de travail Santé 21.**

Toute question complémentaire concernant la procédure de postulation peut être adressée par téléphone au Service Engagement au +41 32 713 30 13.

