

DANS LE NOIR ?

DES SENS À L'ESSENTIEL

OFFRE D'EMPLOI - GUIDES / SERVEURS & SERVEUSES

Dans le Noir ? - NANTES

Vous souhaitez rejoindre un projet unique ?

Entreprises	Dans le Noir ? (www.danslenoir.com) / Radisson Blu Hôtel
Intitulé du poste	Guider et servir des clients dans le noir absolu
Emplacement	Radisson Blu hôtel : 6 place Aristide Briand 44000 NANTES
Type de contrat	Intérimaire ou Extra (De 4h à 12 heures par semaine)
Services	Chaque semaine : Tous les vendredis et samedis de 18 heures à la fin du service Quelques dimanches par mois de 11h30 à la fin du service Sur demande : évènements pour le petit-déjeuner, déjeuner ou dîner

Depuis 2004, « Dans le Noir ? » offre à ses clients dans plusieurs villes en France et à l'étranger un concept unique : dîner dans l'obscurité absolue. Accompagnés et servis par des guides mal ou non-voyants, les convives peuvent alors profiter d'une expérience sensorielle, conviviale et humaine.

Notre équipe nantaise est à la recherche de personnes déficientes visuelles pour agrandir la team de guides/serveurs composée de Kamila, Bâthie, Mickaël et Cindy !

Il n'y a pas de qualification particulière requise propre au domaine de la restauration, une formation en interne sur le métier de serveur dans notre établissement est dispensée et une adaptation en binôme avec des membres de l'équipe est organisée pour tout nouveau membre d'équipe

Les missions principales à ce poste sont les suivantes :

- Guider des clients dans le noir, seuls ou en groupe.
- Servir les convives (généralement par groupe de 12 à 18 clients)
- Décrire, Répondre aux questions des clients en respectant les informations, standards et process qualité de « Dans le Noir ? » et du Radisson Blu
- Créer un environnement accueillant, chaleureux et sécurisant pour les convives.

Les candidats, pour être sélectionnés, devront montrer les compétences et traits de personnalité suivant :

- Aisance en mobilité : vous évoluez dans le noir total tout au long de l'expérience pour guider les clients. Des exercices de mobilité et d'entraînement en amont de l'intégration vous permettront d'apprendre l'environnement.
- Rassurer et être bienveillant : Certains clients sont anxieux quand ils pénètrent dans la salle noire et auront besoin d'être rassurés. Si le guide est lui-même perdu dans la salle, cela peut être très anxiogène et stressant pour le convive.
- Avoir le sens de l'accueil et du service : souriant, ouvert, amical et toujours disponible pour les clients.
- Une forte motivation et une envie de s'investir dans ses missions pour un projet porteur de sens et de valeurs fortes.
- Parler français (bonne élocution). Parler anglais est un plus.

Processus de recrutement :

Après un entretien (en physique ou à distance) avec la coordinatrice du restaurant, un test de mobilité vous sera proposé (comptez environ 1h) au Radisson Blu.

Si l'entretien se valide pour les deux parties, une formation de quelques heures vous sera donnée (une partie théorique et une partie pratique avec un guide-serveur de l'équipe actuelle et la coordinatrice du restaurant) afin de vous préparer au poste.

Contactez-nous en envoyant un email à Mélanie LE ROCH grandouest@danslenoir.com ou par téléphone au 06.95.64.38.42