

BRASSERIE DE MONTBENON

Lausanne



www.brasserie-demontbenon.ch



facebook.com/brasserie-demontbenon



instagram.com/brasserie-demontbenon

LA «B.M.», C'EST... :

- Un magnifique bâtiment de **1908**, rajeuni en **2014**
- Une cuisine **contemporaine** mais ancrée dans la **tradition** vaudoise
- La plus belle offre de **Gins Suisses** connue à ce jour (25 à la carte !)
- Une vitrine des **artisans locaux**
- Des **événements** musicaux ou culturels et des dégustations
- La plus belle **terrasse** de Lausanne !



TRAVAILLER CHEZ NOUS

Un des restaurants les plus courus de Lausanne (120'000 couverts par an !), la Brasserie séduit surtout grâce aux valeurs que vous devrez défendre avec nous :

- La **QUALITÉ** de la cuisine et des produits : les gens viennent avant tout chez nous pour la qualité de l'assiette.
- La mise en avant des **PRODUITS LOCAUX**, avec une recherche permanente d'artisans de la région (primeurs, alcools, viande, sodas...).
- **L'ACCUEIL** de la clientèle dans un des plus beaux lieux de Lausanne, avec un service convivial mais professionnel.

NOS EXIGENCES

Si le management est relativement « familial », il n'empêche pas un **haut niveau d'exigence** et de respect de l'organisation interne. Notamment :

- **PROFESSIONALISME** : l'arrivée au travail doit être ponctuelle ; le travail doit être fait consciencieusement et jusqu'au bout.
- **AUTO-FORMATION** : travailler à la Brasserie implique beaucoup de connaissances; nous avons mis en place des process détaillés (et des formations pour celles / ceux qui le souhaitent), mais c'est à chacun.e de faire l'effort de chercher l'information.
- **ACCUEIL**: au service surtout, l'accueil est le premier point d'accroche avec la clientèle et il doit être irréprochable en toutes circonstances.
- **SOLIDARITE** et bienveillance : au sein de la l'équipe, on attend de vous que vous souteniez vos collègues ; les comportements irrespectueux ou sexistes sont immédiatement sanctionnés.



VOS AVANTAGES :

Nous essayons d'offrir un cadre de travail attrayant, et de **valoriser la fidélité** de notre staff. Notamment à travers :

- Une **augmentation annuelle** de 100.- par an, quel que soit votre poste (au mérite)
- Le paiement de vos **heures supplémentaires** plutôt que de les récupérer.
- La possibilité d'**évoluer** vers un poste à responsabilités.
- Un cadeau à chacun de vos **anniversaires** (après période d'essai)
- Des **sorties et dégustations** régulières offertes sur vos jours de congé.
- **50% de réduction permanente** à la Brasserie, Grancy et Saint-Pierre.
- Un **supplément « dépannage »** de 30.- à chaque fois que vous venez remplacer un.e collègue en dehors de vos horaires.
- Le **prix coûtant** pour tous les produits de nos fournisseurs à l'achat.

Après la période d'essai :

- Des jours de congé offerts si vous souhaitez suivre une **formation**.
- Des réductions de 100.- à l'achat d'un **abonnement TL ou CFF 1/2 tarif**
- De nombreux **billets** offerts pour des concerts, matches, cinéma.