

CHEF DE RANG

RESTAURANT LE COROT 1* Michelin

Transmettre votre candidature à : cfloch@bl-hotels.com

Les étangs de Corot, hôtel, restaurants & spa, du groupe BEAUTIFUL LIFE HOTELS, a fait peau neuve pendant sa période de fermeture. Rejoignez les équipes et ajoutez à votre CV, cette aventure formidable qu'est le lancement d'un nouvel établissement !

Le groupe BEAUTIFUL LIFE HOTELS est un groupe familial, regroupant une dizaine d'établissements hôteliers haut de gamme

La collection Beautiful Life Hotels se distingue par des maisons au passé riche, situées dans des lieux d'exception au charme unique et dont l'ADN reste invariablement la passion de l'accueil et la garantie d'offrir un séjour inoubliable à ses hôtes.

Nous recherchons un **chef de rang** pour notre **restaurant 1* Michelin** des étangs de Corot. Vous êtes responsable d'un groupe défini de tables. Vous officiez sous l'autorité du maître d'hôtel et êtes assisté de serveurs et/ou de commis. En liaison directe avec les cuisines, vous dressez les tables, accueillez les clients, prenez les commandes et vous assurez du bon déroulé du service.

DETAILS DU POSTE

- 39 heures par semaine
- Planning : 3 jours en continu, 2 jours en coupure
- Repos : du dimanche soir au mercredi matin inclus
- Salaire : à définir selon vos compétences
- Poste à pourvoir le 1^{er} Février 2022

MISSIONS ET OBJECTIFS

Mise en place et clôture de la salle de restaurant

- Dresser des tables
- Vérification de la propreté et l'intégralité de la vaisselle et des couverts
- Mise en place des consoles de service

Relation commerciale avec la clientèle

- Recevoir les clients et les accompagner à leur table
- Réaliser de la vente additionnelle
- Conseiller les clients et susciter la consommation
- S'assurer en permanence de la satisfaction du client
- Présenter les plats
- Dresser devant le client des plats simples (flambages, découpes, etc...)
- Répondre aux questions des clients
- Être en mesure d'expliquer la composition des plats aux clients

Nettoyage :

- Débarrasser les tables
- Entretien des locaux

Management

- Encadrer le travail des commis et serveurs
- Vérifier le bon déroulement du service
- Manager son équipe de commis et serveurs
- Motiver son équipe de commis et/ou de serveurs
- Coordonner l'activité de son équipe

PROFIL RECHERCHE

- Diplôme en hôtellerie restauration
- Expérience confirmée exigée en tant que serveur ou commis de salle dans des établissements similaires

Nous sollicitons toutes les personnes prêtes à devenir un acteur clé du développement de Beautiful Life Group

Ici, on rend des gens heureux et ça nous rend heureux !

Ça vous tente ?

Envoyez directement votre candidature à
cfloch@bl-hotels.com