



Chef de Rang H/F

Le Grand Hôtel & Spa ****, établissement historique pour la ville de Gérardmer, allie élégance et tradition, à travers 76 chambres, 3 restaurants, un spa, 3 piscines et 7 salles de séminaires.

<http://www.grandhotel-gerardmer.com/>

POSTE

Afin de compléter notre équipe, nous recherchons pour notre restaurant Le Coq à l'Âne, notre nouveau ou nouvelle Chef(fe) de Rang.

MISSIONS

Passioné(e) par la culture culinaire, vous maîtrisez parfaitement les bases du service et les accords mets et vin. Vous êtes reconnu(e) pour votre discrétion, votre sens du relationnel et votre rigueur et vous faites de la satisfaction client une priorité.

Vos principales attributions seront les suivantes :

- Encadrer, coordonner et contrôler le personnel en salle,
- Former et animer le personnel de salle,
- Organiser et développer l'activité de la salle sous le contrôle du directeur de l'établissement,
- Réaliser l'ensemble des travaux nécessaires au service des repas en salle de restaurant en liaison avec la cuisine,
- Accueillir les clients,
- Prendre les commandes et traiter les bons,
- Présenter et effectuer le service des plats aux clients,
- Etablir et encaisser les additions,

PROFIL

Idéalement issu(e) d'une formation hôtelière, vous justifiez d'une expérience significative d'au moins 1an au même poste ou en tant que Demi Chef de Rang au sein d'un établissement de même niveau.

D'excellente présentation, vous possédez un bon niveau de communication et faites preuve de dispositions pour encadrer une petite équipe et transmettre votre savoir-faire.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Poste à pourvoir de suite.

Salaire à définir selon expérience.

Vous souhaitez rejoindre une entreprise familiale grandissante au cœur du ballon des Vosges.

Transmettez-nous votre candidature par mail : rh@grandhotel-gerardmer.com

Type d'emploi : Temps plein, CDI