Hôtel 5 étoiles en Provence | Château de Berne

https://www.chateauberne.com/recrutement/chef-de-rang-bistrot-f-h/

Chef de rang- Le Bistrot F/H

Organisme employeur
Château de Berne

Type de poste
Temps plein, CDD

Date de début du poste
Postes à pourvoir dès le mois de mars !

Durée du contrat
9 mois

Salaire de base
2274 €

Date de publication
30 octobre 2024

Description

Le Bistrot de Berne, est l'adresse idéale pour se retrouver et goûter des recettes chaleureuses et authentiques. Avec son âme conviviale, le Bistrot, récompensé par le Bib Gourmand Michelin, propose une cuisine de terroir qui rappelle les classiques de la cuisine française.

Postulez au Château de Berne !

Au cœur de l'équipe de salle, vous aurez pour objectif de faire passer un moment inoubliable à nos hôtes grâce à un service chaleureux et un sens du détail de tout instant.

Vos missions seront les suivantes :

- Assurer un service appliqué selon les critères de l'établissement, ainsi que le bon déroulement du service de l'accueil jusqu'au départ du client.
- Être responsable de la tenue de son rang et du bon déroulement du service Le/la Chef de Rang doit parfaitement bien connaître la carte et les plats pour être en mesure de répondre aux questions des clients.
- Coordonner son travail avec les autres membres de l'équipe et de la cuisine
- Maîtriser parfaitement le contenu de la carte et des mets
- Présenter les menus, prendre les commandes des clients en les conseillant
- Assurer le débarrassage et le redressage des tables
- Gérer la mise en place, le rangement et le nettoyage de la salle et des offices

Qualifications

Vous aimez le contact avec la clientèle et le service en salle dans un restaurant bistronomique.

Vous avez le sens du détail et vous êtes **polyvalent**(e) et **rigoureux**(se).

Vous êtes **diplômé en Hôtellerie restauration** et/ou justifiez d'une expérience significative dans un établissement similaire d'au moins 1 an.

Vous maitrisez l'anglais.

Vous avez très envie de nous rejoindre, osez et envoyez-nous votre candidature.
Nous sommes soucieux de contribuer à une société qui respecte l'éthique et la diversité. Au quotidien, nous soutenons l'inclusion et l'égalité des chances.

Avantages du poste

- Deux jours de repos consécutifs
- 1 repas par jour travaillé au restaurant du personnel
- Un Comité Social et Économique proposant des avantages tout au long de l'année
- Un cadre de travail unique
- Participation à une journée d'intégration
- Uniformes entretenus par l'hôtel
- Une possibilité de logement tout équipé uniquement durant le CDD
- Des tarifs préférentiels sur les hôtels, restaurants, boutiques et spa du groupe.

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.

Contacts
Envoyez votre candidature à l'adresse suivante :

ressources.humaines@mdcvfr.com