



Nous recherchons un **chef de rang** pour la saison d'hiver pour notre restaurant gastronomique **l'Atelier** dans lequel nous accueillons les demi-pensionnaires et une clientèle de passage avec un menu fixe (5 plats) qui change tous les jours. Nous pouvons accueillir au maximum 65/70 couverts.

Il y a 2 services par jour : petits déjeuners sous forme de buffet et dîners.

L'équipe se compose d'un maître d'hôtel, de 3 chefs de rangs et d'un runner.
Chaque chef de rang a la responsabilité de 6 ou 7 tables.

Sous la responsabilité du Maître d'hôtel le chef de rang aura pour missions de :

- effectuer la mise en place de la salle et du rangement de l'office
- conseiller les clients
- Susciter la vente et partager le savoir-faire des collaborateurs (cuisine, bar)
- assurer la transmission des commandes et le service des mets et boissons
- Assurer le débarrassage et le redressage des tables
- Présenter la facture et encaisser
- Réaliser les tâches de nettoyages
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Le profil recherché :

- Faire preuve d'une présentation et d'un savoir-être irréprochable
- Faire preuve d'une grande disponibilité envers les clients (adaptabilité)
- Avoir une grande proximité clients tout en sachant rester professionnel
- Être le garant d'une qualité de service à la hauteur des attentes des clients et des standards de l'hôtel
- Faire preuve de réactivité
- La pratique courante de l'anglais est exigée

Les conditions :

- Poste nourri 7j/7 et logé sur place (chambre individuelle)
- Horaires variables en fonction de l'activité et de l'affluence sur l'établissement
- CDD saisonnier de 42h/semaine avec 2 jours de repos
- Les heures supplémentaires ou journées de congés non prises sont récupérées ou payées à la fin de la saison.

Nous sommes un hôtel familial à taille humaine et souhaitons collaborer avec une personne motivée, passionnée et professionnelle afin qu'elle puisse évoluer, dans la bonne humeur, dans notre entreprise dynamique.