



CHEF DE RANG POLYVALENT H/F

DATE D'ENTRÉE : De suite

TYPE DE CONTRAT : CDI, plein temps

MISSIONS PRINCIPALES

Vous serez en charge de gérer un rang et délivrer à la clientèle un service de restauration haut de gamme, Pour nos restaurants, la Véranda & Les Saisons (1 étoile Michelin 16pts Gault & Millau).

TÂCHES PRINCIPALES

- Assurer les mises en place des restaurants
- Diriger, organiser et donner les consignes aux stagiaires et extras
- Effectuer le service et assurer le suivi des tables
- Gérer sa station et son rang durant le service
- Veiller à la propreté du rang, des offices et à l'entretien du matériel
- Effectuer la facturation sur Micros et faire les encaissements
- Aide au service banquets

COMPÉTENCES TECHNIQUES & LINGUISTIQUES

- Excellentes connaissances culinaires et vinicoles
- Maîtrise des techniques de service d'un établissement de luxe 5*
- Français, Anglais (minimum B2), allemand un atout
- Expérience restaurant étoilé Michelin requise

QUALITÉS REQUISES

Polyvalence, sens de l'accueil, du service client set du détail, dynamisme, excellente gestion du stress, esprit d'équipe, rigueur et ouverture d'esprit

FORMATION

- CFC Spécialiste en Restauration
- BEP/CAP/BTS/BAC PRO hôtellerie-restauration

EXPÉRIENCE

Minimum 1 à 3 ans sur une fonction similaire dans un établissement de luxe

Contact : Monsieur Guillaume Douane, Responsable Food & Beverage

Tél : +41(0) 21 925 06 04

Email : guillaume.douane@ghdl.ch