

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

Château hôtel 4 étoiles et restaurant Gastronomique dans le Val de Loire

POSTE : CHEF(FE) DE RANG

MISSIONS :

Avant le service :

- Stocks : réception et rangement des livraisons F&B,
- Mise en place des restaurants : préparer et dresser les tables avant chaque service,
- Assister au briefings de début de service,
- Se renseigner sur les suggestions et plats du moment,
- S'assurer du bon ordre et du rangement des offices,
- S'assurer de la bonne tenue et de la propreté des salons et terrasses.

En service :

- Accueillir les clients et les accompagner à table,
- Présenter les menus, faire des suggestions et prendre les commandes,
- Conseiller et informer les clients, communiquer certaines spécificités à la cuisine (allergies, demandes spéciales, etc.),
- Servir les plats et les sauces,
- Manager les commis de salle, en leur indiquant les priorités à traiter,
- Débarrasser les assiettes une fois les plats terminés,
- Présenter l'addition, encaisser et raccompagner les clients jusqu'à la sortie.

Après le service :

- Dresser le buffet petit déjeuner,
- S'assurer du bon ordre et du rangement des offices.

COMPÉTENCES :

- Maîtrise obligatoire du français et de l'anglais
- Troisième langue étrangère recommandée

FORMATION & EXPÉRIENCE :

- Niveau d'étude : Bac+3, Bac+5, lycée hôtelier, CAP hôtellerie/restauration
- Expérience souhaitée

QUALITÉS :

- Sens des responsabilités
- Sens du relationnel
- Anticipation et organisation

OUTILS :

Medialog (prise de commandes, facturation et logiciel de réservation)

AVANTAGES :

Possibilité de logement + poste nourri

POSTULER : direction.rohecotte@gmail.com - Personne de contact : Carla Brosset