

CHÂTEAU DE ROCHECOTTE

POSTE : CHEF(FE) DE RANG (H/F)

TYPE DE CONTRAT :

- CDI ou saisonnier
- 39h / semaine
- 2 jours de congés sem.

BON À SAVOIR :

- Mutuelle d'entreprise (50%)
- Repas proposés sur site (optionnels)

Postuler : direction@rochecotte.fr - Contact : Carla Brosset

Mise en place :

- Réception et rangement des livraisons F&B (en équipe)
- S'assurer du bon ordre et du rangement des offices
- Veiller à la propreté des salons et terrasses
- Mise en place des restaurants pour le service à suivre
- Suivi des briefings quotidiens de début de service

Missions pendant les services midi et/ou soir :

- Accueil des clients au restaurant
- Présentation des menus, suggestions et prise de commandes
- Services de l'eau, du pain, des plats et des sauces
- Management du commis de salle
- Encaissement des clients et fidélisation

Missions l'après-midi (selon planning) :

- Assurer les services piscine et terrasse (selon la répartition des missions)

Missions après le service du soir :

- Dressage du buffet petit-déjeuner
- Nettoyage et rangement des offices

Compétences :

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

Formation & expérience :

- Niveau d'étude : Bac+3, Bac+5, lycée hôtelier, CAP hôtellerie/restauration
- Expérience d'au moins 1 an dans un poste similaire souhaitée

Qualités :

- Sens du relationnel et esprit commercial
- Pédagogie et rigueur

Outils :

- Medialog (prise de commandes, facturation et logiciel de réservation)
- Google Sheet (planning des réservations restaurant)