

**LE RESTAURANT LE CENACLE**   
**DE LA COUR DES CONSULS HÔTEL & SPA**

Recherche son

**Chef de rang en CDI**

39h/semaine – 5 jours sur 7

Poste à pourvoir dès maintenant

Sous la responsabilité du Responsable restauration et du maître d'hôtel, vous travaillerez en coupure ou en continu dans une équipe jeune et dynamique.

Vous êtes doté d'une excellente présentation, avez un excellent relationnel et le souci du client ?

**Vos missions :**

- Encadrer un commis de salle
- Veiller à la bonne mise en place et à la propreté du restaurant
  - Connaître tous les éléments de la carte et les spécificités
  - Accueillir le client avec prévenance et attention
  - Avoir connaissance des clients VIP et réguliers
    - Animer le restaurant
    - S'assurer du bon déroulement du service
    - Préparer, servir et ranger les fromages
    - Appliquer les standards Mgallery
    - Encaisser les clients
    - Participer à l'inventaire
- Réaliser les tâches demandées par le responsable restauration et le maître d'hôtel

**Description du profil :**

- Sens des responsabilités et du service client
  - Excellente présentation
  - Sens relationnel
- Connaissances du travail en salle et des vins
- Bonne maîtrise du Français et de l'Anglais

Merci d'adresser votre dossier de candidature (CV et LM) à Benjamin Llorens (responsable restauration) à l'adresse suivante :

[ha086-fb@accor.com](mailto:ha086-fb@accor.com)