



# CHEF DE RANG EXPÉRIMENTÉ(E) (H/F)



CDI - 39H/SEM



CARCASSONNE



POSS. DE LOGEMENT



poste à pourvoir le 01 mars 2023

## PROFIL

- Minutieux(se), organisé(e) et autonome
- Respectueux des horaires, du matériel mis à disposition
- Attentif à la satisfaction de nos clients
- A l'écoute des responsables
- Avec de l'expérience dans le métier

## MISSIONS

- Préparer et dresser les tables avant chaque service
- Accueillir les clients et les accompagner jusqu'à leur table, présenter les menus et faire des suggestions, puis noter les commandes
- Conseiller et informer les clients,
- Servir les plats
- Gérer 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.



2 100 € à 2 300€ brut mensuel

Avantages : Mutuelle et prévoyance, carte Accor, Chèque cadoc, chèques vacances  
Intéressement collectifs et primes

Réductions tarifaires sur les établissements du Groupe

2.5 jours de repos par semaine

Formations internes

Merci d'adresser votre dossier de candidature (CV et LM) par mail aux 2 adresses emails :  
hepujol@cite-hotels.com



Hôtel de la Cité  
Carcassonne - MGallery



hoteldelacite



# HÔTEL DE LA CITÉ

## CARCASSONNE

### MIEUX NOUS CONNAITRE



#### Hôtel de la Cité Carcassonne - MGallery

Idéalement situé au centre de la région Occitanie, l'Hôtel de la Cité fait partie intégrante du patrimoine de Carcassonne.

En plein cœur de la Cité médiévale, cet hôtel 5 étoiles jouxte la Basilique Saint-Nazaire et surplombe la ville basse depuis les remparts.

La beauté de la vue sur la Cité, ses jardins, ses murs et ses pierres qui ont traversés les siècles...Une architecture totalement enoûtante et qui en fait un lieu d'exception.

« La Barbacane » restaurant étoilé de l'Hôtel de la Cité, propose un vaste choix de mets, tous créés avec imagination et savoir-faire dans une ambiance pleine de charme et d'élégance.

Des produits régionaux, des gestes précis, une cuisine d'expérience...

Le Chef, Jérôme Ryon, et le Chef pâtissier, Régis Chanel, mettent l'accent sur une cuisine de tradition renouvelée avec raffinement et subtilité. Il en ressort des plats équilibrés, lisibles, harmonieux et généreux. Le tout assaisonné d'un trait d'audace.



Hôtel de la Cité Carcassonne - MGallery



hoteldelacite



#### LE GROUPE CITE HÔTELS

L'hôtel de la Cité - MGallery est managé par le Groupe Cité Hôtels.

Le portefeuille se compose de 2 hôtels 5\* sous enseigne MGallery avec chacun un spa et son restaurant 1 étoile Michelin, 3 hôtels 4\*, deux sous enseigne Mercure et un hôtel indépendant, chacun avec sa restauration, un espace de convention et un service de traiteur à Carcassonne. Le Groupe Cité Hôtels est basé en Occitanie à Carcassonne Toulouse et Figeac et une ouverture d'un hôtel Mercure à Ax Les Thermes début 2024. Notre Mission est Créer et réinventer des lieux emblématiques où s'exprime la passion de notre famille et de nos équipes pour un accueil authentique et une restauration haut de gamme en ayant un impact sur le développement de notre territoire.

ENVOYER CV + LM à notre recruteur  
**hepujol@cite-hotels**

[www.cite-hotels.com](http://www.cite-hotels.com)