

OFFRE D'EMPLOI

CHEF DE RANG DE RESTAURANT

A 1 h 30 de Lyon, la destination Vichy est une ville riche d'expériences autour du sport et du thermalisme. Pour renforcer ses équipes, le Relais & Châteaux Maison Decoret cherche un collaborateur(trice) engagé(e) :

Un (e) chef de rang membre du restaurant Jacques Decoret,
Meilleur Ouvrier de France 1996.

« Nous attendons avant tout une attitude, de l'élégance, le geste sûr. Les équipiers en salle ne sont pas seulement le reflet de la cuisine, ils ou elles incarnent l'art de vivre à la française, nos clients nous confient l'essentiel : leur temps précieux, la mission du chef de rang est de sublimer et révéler cet instant. Nous cherchons des talents qui ont l'ambition d'accompagner une expérience sensorielle, et d'accompagner le voyage culinaire de nos hôtes. » - Martine & Jacques Decoret

Poste : CDI / Chef de Rang

Horaire : 41h/semaine.

Vacances : 6 semaines de congés payés (2 semaines en février, 3 semaines en août, Noël, 1er Mai et quelques jours dans l'année

Période de Congé : le mardi et le mercredi

Références : 1 étoile au Guide Michelin | 17/20 au Gault & Millau

Condition : Possibilité de logement pendant la période d'essai du CDI. Nourri

Salaire : motivant en fonction des acquis et prime sur objectif semestrielle.

Univers : <https://www.maisondecoret.com>

Profil

Vous êtes une femme ou un homme, vous aimez le challenge, l'idée de la quête d'excellence fait partie de votre parcours de vie. Bienveillant, vous avez le sens de l'empathie, le goût pour la découverte de l'art du service en salle, vous avez le sens de la création et l'ambition de tenir un rang. Une expérience est nécessaire, vous êtes peut-être aussi un demi-chef rang ou un commis solide qui souhaite passer un nouveau palier. L'esprit maison de famille est essentiel pour vous. Si tel est votre dynamique alors : Envoyez-nous votre C.V par email : contact@maisondecoret.com ou par courrier - Maison DECORET - 15 rue du parc 03200 Vichy



MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE