

Chef-fe de rang en restauration (H/F)

38250 VILLARD DE LANS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDD

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

ACTUAL RESTAURATION ECHIROLLES, nous recrutons un-e **chef-fe de rang** pour le compte de notre client, un hôtel restaurant situé au cœur du charmant village de Villard-de-Lans, dans un parc privatif de 3 hectares et au pied des montagnes, est un établissement historique qui offre une expérience unique à ses clients.

Niché dans le massif du Vercors, cet hôtel combine élégance traditionnelle et confort moderne pour offrir un séjour mémorable aux voyageurs. Après plus d'un siècle, il est l'établissement le plus ancien et le plus impressionnant du Vercors. Il a su conserver son style « Grand Siècle » et reste le témoin du respect des valeurs de l'hôtellerie Française qui sont : L'ACCUEIL, LE CONFORT & LE SERVICE.

Ce poste est fait pour vous ? N'attendez plus, envoyez votre CV !

Le poste

Nous recherchons un-e **chef-fe de rang** pour travailler dans un Hôtel Restaurant situé au cœur du charmant village de Villard-de-Lans !

Sous la responsabilité du Maître d'hôtel,

Vous assurerez :

- La mise en place : dressage des tables/buffets avec élégance
- Le service des plats et boissons : service à l'assiette et au plateau
- La prise de commande
- L'accompagnement des convives, avec un sens du détail et de l'excellence
- Le débarrassage et le rangement en fin de service - Garantir une expérience haut de gamme à chaque service

Condition et avantages:

- Lieu : Villard de Lans
- Tenue : Pantalon de ville noir, chemise blanche, chaussures de ville noires ou baskets noires élégantes
- Type de contrat : CDD à 39h brut hebdomadaire
- Durée du contrat : 3 mois (Début juin à fin août)
- Rémunération attractive : À partir de **2 360€** brut/mois, évolutive selon le profil et l'expérience
- Poste logé

Le profil recherché

Expérience : 3 à 5 ans minimum en service en salle

Excellente présentation

Aisance relationnelle

Dynamisme, rigueur & réactivité

Capacité à travailler en équipe et sous pression

Maîtrise des techniques de service à l'assiette et au plateau

Connaissance en vins et spiritueux serait un plus