

Un hôtel H8 Collection

L'exception comme mot d'ordre...

Alliance parfaite de luxe et de simplicité, d'élégance autant que de modernité, les hôtels que nous concevons sont uniques. Poussez-en la porte et c'est une région qui s'ouvre à vous. Séjourner dans un hôtel H8 est avant tout une expérience, qu'elle soit hôtelière, culturelle ou culinaire ; une idée particulière du séjour.

Les Hauts de Loire****

Ancien pavillon de chasse érigé au XIXème siècle, il n'est pas de lieu qui permette à ce point d'apprécier toutes les particularités d'une demeure française... Un parc de 70 hectares, des étangs où viennent s'abreuver les colverts et les cygnes, une demeure de pierres, ont fait de celui que l'on nommait initialement le « Château du Pavillon » un lieu incontournable de l'art de vivre où se retrouvent tous les codes qui font référence dans l'hôtellerie et la restauration.

Intitulé du poste	Chef de rang (H/F)
Description du poste	Sous la responsabilité du Maître d'hôtel, le chef de rang doit veiller au bon déroulement du service sur l'ensemble de ces tables. Contrat de 39h par semaine Poste à pourvoir en CDI dès que possible
Missions	Vos missions sont les suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - Effectuer le service à table ; - Débarrasser les tables, aidé par des commis ; - Lors de la mise en place des tables, vérifier que rien ne manque. Au moment du service, vous devez connaître parfaitement la carte et les plats pour être en mesure de répondre aux questions des clients, connaître, maîtriser toutes les techniques de présentation et de découpage, voire de flambage. À la fin du repas, vous vous assurez de la satisfaction des clients. Vous effectuez l'addition et encaissez leur règlement.
Profil	De formation hôtelière et doté d'un sens très poussé du service client, vous justifiez d'une expérience similaire dans un restaurant gastronomique. Anglais professionnel exigé