

CHEF(FE) DE RANG

Situé au pied du quartier du Suquet à Cannes avec sa vue unique sur la mer, l'enseigne Belle Plage est composé d'un hôtel et appartements, un SPA et de deux restaurants qui revisite le charme serein de la Côte d'Azur. Au sein de nos restaurants, nous sommes attachés à des valeurs fondamentales telles que l'excellence du savoir-faire, la qualité, l'authenticité et le partage. Le restaurant La Villa recherche un(e) chef(fe) de rang afin de compléter son équipe, sous la direction du directeur de la restauration.

Missions

- Accueil
- Participer au bon déroulement du service
- Nettoyer et contrôler les espaces de restauration
- Contrôler l'entretien du matériel de mise en place (assiettes, couverts, verres...)
- Renseigner les clients sur la carte, prendre la commande
- Servir à table (découpe poisson, préparation minute), débarrasser, encaisser et redresser
- Être responsable de sa caisse
- Participer à la clôture de son shift

Profil recherché

- Expérience en restauration ou événementiel haut de gamme
- Expérience des services avec du volume, clientèle exigeante et internationale
- Maîtrise des codes de la relation client : amabilité, discrétion
- Fortes cadences de travail, sang-froid, gestion du stress
- Connaissances des règles et des techniques du service
- Avec une expérience significative
- Maîtrise parfaite de l'anglais et si possible d'une autre langue étrangère.
- Excellente élocution.
- Excellent sens du relationnel et de l'accueil.
- Excellent esprit d'équipe, convivialité, disponibilité.

Type d'emploi : Temps plein, CDD Saisonnier de 4 mois (début mai/fin Août), possibilité d'embauche à l'issue du CDD.

Salaire : 2 300,00€ par mois

Niveau 1 Echelon 3

Programmation :

- Disponible le week-end
- Horaires aménageables
- Périodes de travail de 8 heures