






Au Mas Bottero nous mettons un point d'honneur à offrir à nos clients un service de qualité, authentique et chaleureux.

Nous recherchons des candidats engagés, dynamiques et motivés pour le poste de

Chef de rang.

Points clés de notre environnement de travail :

-  Opportunités d'évolution
-  Avantages offerts
-  Formation sur le terrain
-  Équipe jeune, dynamique et ambitieuse
-  Travail d'équipe

Conditions de travail

Type de contrat : CDI à temps plein

Durée hebdomadaire : 43 h

Congés : 2 jours et demi de repos consécutifs (du dimanche soir au mardi).

Salaire brut mensuel : 2 650,00€

Exigences du poste :

Formation : Titulaire au minimum d'un C.A.P. de restaurant

Langues étrangères : anglais professionnel exigé

Expérience : Une première expérience en restauration étoilée Michelin exigée

Autres : Connaissance des règles de service

Bonne expression orale et bonne présentation




Missions principales du poste :

Assurer le service en salle selon les codes d'un établissement étoilé Michelin, en vue de garantir la satisfaction du client









Supérieurs hiérarchiques :

Chef de cuisine et propriétaire, Maître d'hôtel

Activités du poste :

-  Assurer et encadrer le nettoyage et l'entretien du restaurant
-  Effectuer la Mise en Place de la salle
-  Assurer le service

Qualités requises :

-  Bonne connaissance des produits et des boissons
-  Bonne connaissances des règles de service
-  Capacité d'analyse
-  Attention minutieuse aux détails
-  Efficacité dans l'objectif d'offrir aux clients un service d'exception.
-  Faire preuve de rigueur
-  Polyvalence
-  Esprit d'équipe