SALLE / RECRUTEMENT

Chef de rang

Au Mas Bottero, nous cultivons une cuisine de saison et un accueil authentique. Nous recherchons une personne engagée pour rejoindre une équipe attentive au travail bien fait et au plaisir de recevoir.

CDI · TEMPS PLEIN · 39 H / SEMAINE

Repos du dimanche soir au mardi · 6 à 7 semaines de vacances par an

VOS MISSIONS

- Préparer la salle et conduire le service de votre rang avec attention et fluidité.
- Accueillir et accompagner les clients tout au long de leur expérience.
- Participer à l'entretien du restaurant et coordonner le travail sur votre rang.

VOTRE PROFIL

- CAP restaurant minimum ; première expérience en restaurant étoilé Michelin.
- Anglais professionnel et bonne connaissance des codes du service.
- Présentation soignée, sens du détail, polyvalence et esprit d'équipe.

ENVIE DE NOUS REJOINDRE ?

Adressez-nous votre CV et quelques mots sur votre parcours.