

CHEF DE RANG H/F du 14 juin au 31 août 2025, NOURRI ET LOGE SUR PLACE

Hôtel Restaurant Les Grillons * Lac d'Annecy**

Situé à Talloires dans un site d'exception entre Lac et Montagne.

Propose du Samedi 14 Juin au Dimanche 31 Août 2025 soit 2 mois et demi :

Contrat de travail saisonnier CDD 42,5 heures (de plus de 910 heures pour pôle emploi), Poste homme/femme, Nourri et logé, 2 jours de repos consécutifs, Première expérience exigée.

Pour un salaire de 1 900€, Net avant impôt.

Nous recherchons un Chef de partie de Chef de rang (H/F) pour rejoindre notre équipe de restauration. Vous jouerez un maillon clé du service de salle, garantissant une expérience client fluide et mémorable dans notre Maison. Vous représenterez nos valeurs avec bienveillance et savoir-faire.

Compétences :

- Excellente présentation et sens de l'accueil
- Maîtrise technique : savoir porter un minimum de 3 assiettes
- Notions d'anglais
- Connaissance culinaires, œnologiques, et normes d'hygiène et alimentaires
- Organisation, réactif, polyvalent pour gérer un rang, résistance au stress
- Connaitre les étapes d'un service : accueil des clients, prise de commandes, l'annonce des plats, déroulement du service et du débarrassage
- Familiarité avec l'utilisation des outils numériques, pads, pour prise de commandes
- Capacité à respecter et suivre les consignes et les standards de l'établissement
- Aptitude à collaborer et communiquer avec collègues et supérieurs

Responsabilités :

- Préparation à la salle (nappage, couverts, verres, propreté et mise en place)
- Accueillir et placer les clients à leur table en leur présentant les menus
- Prendre les commandes, les conseiller les clients sur les choix du menu
- Assurer le service des plats et des boissons dans l'ordre de manière professionnelle et courtois
- Suivi et gestion des clients (attentif aux besoins des clients, réactif, informer les réclamations aux responsables)
- Veiller à ce que les tables soient propres et bien présentées à tout moment
- Coordonner avec l'équipe de cuisine et de salle pour assurer un service fluide
- Être rigoureux et organisé
- Gestion et clôture du service (débarrassage et réinstallation, propreté et rangement)

Qualifications :

- Expérience préalable dans le service en restauration
- Excellentes compétences en service à la clientèle
- Connaissance des aliments et des boissons proposés par l'établissement
- Capacité à travailler sous pression dans un environnement dynamique
- Diplôme en hôtellerie/restauration est un plus

Nous vous offrons :

Le logement : lit avec bon matelas hôtelier, table de nuit, bureau, chaise, poubelle, dressing, frigo, machine à laver et fer à repasser à disposition, étendoir, terrasse et mobilier extérieur, le parking du personnel est gratuit.

L'environnement à 300 mètres de l'Hôtel :

- Le Lac d'Annecy pour se baigner
- La piste cyclable pour faire le tour du Lac à vélo
- A 2 km, soit 30 minutes à pied de la montagne Roc de Chère et sentier pédestre
- 400m de la Cascade d'Angon, randonnées en forêt et chute d'eau
- Des plages publiques gratuites, Plage d'Angon, Plage de Talloires
- Des restaurants, snacks, camping
- A 2 km soit 30 minutes du centre de Talloires avec tabac/presse, boulangerie, Mairie et office du tourisme, Huit à Huit, bars, commerces et restaurants

Tabliers et torchons pour le service sont fournis

Nous proposons une rémunération compétitive.

Envoyez-nous votre candidature dès aujourd'hui ! Nous recherchons des professionnels motivés, dotés d'un excellent esprit d'équipe, prêts à relever de nouveaux défis et à apporter leur créativité au sein de notre établissement. Rejoignez-nous pour une expérience enrichissante dans un cadre où votre talent sera valorisé.

Postuler dès maintenant à accueil@hotel-grillons.com