

# CHEF DE RANG

## RESTAURANT GASTRONOMIQUE H/F

Parution : 16/03/2017 - Offre suivie par **MANOHA Amélie**



**Contrat** : Durée déterminée (CDD) | **Rémunération annuelle** : Moins de 20K€

**Localisation** : Saint-Bonnet-le-Froid, Haute-Loire (43), Auvergne, France

**Réf** : AM/CDR/PE/20171603

### Descriptif du poste

Alphéa Conseil, cabinet de recrutement spécialisé dans le recrutement des métiers de l'hôtellerie et de la restauration recherche pour **un grand chef étoilé Mr Régis Marcon, un(e) Chef de Rang sur Saint-Bonnet-le-Froid**. La Maison MARCON a été fondée en 1948 et compte aujourd'hui parmi les établissements les plus réputés de la haute gastronomie française. Elle compte aujourd'hui 9 établissements dont le principal est le Restaurant Gastronomique 3\* Michelin (4<sup>ème</sup> table mondiale sur la liste) et adhère à la chaîne Relais et Châteaux.

Attiré par l'univers de la haute gastronomie et du luxe, vous travaillerez au sein d'une structure exceptionnelle et vous aurez pour mission de :

- Diriger une équipe et gérer un rang.
- Mettre en place le service.
- Etre attentif à la satisfaction clients.
- Prendre des initiatives pour le bon fonctionnement de l'établissement.

### Expériences et connaissances attendues

Issue d'une formation hôtelière, vous justifiez d'une première expérience en tant que Chef de Rang.

Vous êtes connu(e) comme étant curieux, souriant(e), ponctuel(le) et ayant le sens de l'organisation.

La maîtrise de l'Anglais serait un réel plus.

Vous souhaitez intégrer un grand restaurant étoilé afin de promouvoir une cuisine inspirée de grands chefs, n'hésitez plus, **Postulez sur notre site : [www.alphea-conseil.fr](http://www.alphea-conseil.fr) !**