



Situé à Carnac, à 100m de la plage, Hôtel **** de 205 chambres et 34 logements en Résidence, directement reliés au Centre de Thalasso, Spa Marin. 2 restaurants et 3 salles annexes, 9 salles de séminaire. Ouvert toute l'année.

En moyenne 71 000 couverts et 66 000 petits déjeuners par année.

Thalazur Carnac recherche un **CHEF DE RANG (H/F) CDI**

Placé(e) sous la responsabilité du Directeur de la Restauration, et intégré(e) au sein d'une équipe de 20 personnes, vous êtes en charge du service en salle.

Vous effectuez la mise en place de la salle et de l'office, vous dressez les tables, vous prenez en charge l'accueil des clients. Vous prenez les commandes et réalisez le service des plats en salle, dans le respect des règles d'hygiène et des procédures définies au sein de notre entreprise. Vous assurez le suivi et la qualité de la prestation ainsi que la facturation des clients.

Vous êtes organisé(e), méticuleux et rigoureux dans votre travail, et faites preuve de bonnes qualités relationnelles. Vous avez une excellente présentation.

39h par semaine, 2 jours de repos consécutifs par semaine,
1 week-end par mois non travaillé, horaires en coupure et en continu, Possibilité de logement durant la période d'essai, selon disponibilités.

Expérience demandée.

Salaires sur 13 mois, de 11,60€ à 12,60€ bruts par heure (selon expérience), hors avantages nourriture.

Merci d'adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) par mail à restauration.carnac@thalazur.fr.

