



Thalazur Carnac recherche un (e) «Chef de rang (h/f) »

Carnac, le 09 septembre 2019

Poste recherché

Thalazur Carnac recrute **un(e) Chef de rang (h/f)** en contrat à durée indéterminée.

Missions

Chef de rang

Thalazur Carnac recrute 1 Chef de rang (h/f) poste à pourvoir dès que possible. Horaires coupés. 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. Ainsi, vous effectuez la mise en place de la salle et de l'office, vous dressez les tables, puis prenez en charge l'accueil et le renseignement 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, jusqu'au débarrassage de la table.

Qualités recherchées

Vous êtes organisé, méticuleux et rigoureux dans votre travail, et faites preuve de bonnes qualités relationnelles.

Lieu de travail : Carnac (56340)

Type de contrat : Contrat à durée indéterminée à pourvoir dès à présent

Expérience/ niveau d'étude : Titulaire d'un diplôme hôtelier ou vous justifiez idéalement d'une expérience au même poste.

Vous êtes intéressé(e) ? Envoyez votre CV avec une lettre de motivation à l'adresse suivante :

restauration.carnac@thalazur.fr

Découvrez l'univers Thalazur Thalassothérapie & Spa sur notre site web :

www.thalazur.fr