

## POSTE DE CHEF DE RANG (CDD, H/F)

L'Hôtel & Spa des Gorges du Verdon \*\*\*\*, les Collectionneurs est un établissement à direction familiale (avec reprise par la 3<sup>ème</sup> jeune génération) de 27 chambres et 3 suites. Situé en plein cœur des Gorges du Verdon (04), lieu incontournable qui attire chaque année des milliers de visiteurs venus du monde entier.

### Nous avons deux restaurants :

- Les Gorges du Verdon : belle terrasse panoramique, un bar avec salons intérieurs et extérieurs, un bar à tapas et faisons également du service à la piscine, cuisine authentique et régionale. Chef Maitre Restaurateur. Ecolabel européen. Démarche locavore. Clientèle de l'hôtel essentiellement. Environ 80 couverts/soir en haute saison.
- Le Styx : brasserie et plats cuisinés traditionnels. Démarche locavore et produits de qualité. Direction et équipe jeune. Clientèle de passage. Environ 120 couverts/midi en haute saison.

Nous faisons ce métier pour faire plaisir et pour rendre heureux nos clients, notre but est que chacun reparte avec le sourire aux lèvres, ainsi chaque détail et chaque poste compte.

### Profil et qualités demandées

Bon relationnel, souriant(e), et dynamique, vous êtes passionné(e) par les métiers de l'hôtellerie et par le contact clientèle.

- Expérience réussie en hôtellerie restauration
- Une expérience de bartender serait un plus
- Maîtrise de la langue anglaise importante, une 3<sup>ème</sup> langue sera appréciée et utile dans votre quotidien
- Aimer le contact humain et avoir envie de faire plaisir
- Esprit d'initiative
- Polyvalence et motivation
- Références demandées

### Missions

Selon emploi du temps : service du petit-déjeuner / déjeuner et/ou dîner.

Petit-déjeuner : Mise en place, gestion du buffet de petit-déjeuner et réassort, accueil de la clientèle et facturation, service, gestion des stocks

Déjeuner : Selon planning et besoins : service sur notre second restaurant brasserie le Styx.

Dîner : Mise en place, installation des menus en lien avec la cuisine et la réception, accueil de la clientèle, conseil éventuel sur les mets et les vins, service et gestion de votre rang, facturation et encaissements, fin de service, clôture de la caisse, réassort des frigos et nettoyage.

### Conditions

Poste à pourvoir dès la mi-avril

CDD

Nourri-logé

39h par semaine voire 43h selon motivation.

Rémunération selon profil

### Pour postuler

Envoyer CV (avec références)+ lettre de motivation à [recrutementhgv@gmail.com](mailto:recrutementhgv@gmail.com)