



Noham Café, le Restaurant Bar Lounge du Maison Albar Hotel Paris Champs Elysées *** recrute son Chef de Rang H/F**

Référence : Chef de rang Noham
Lieu : Paris 1^{er} arrondissement, Ile-de-France
Type de contrat : CDI (39h hebdomadaires)
Rémunération : selon expérience
A pourvoir : immédiatement
Profil : expérimenté

Vous avez une première expérience sur un poste similaire et vous adorez votre métier ?

Vous avez l'œil qui pétille lorsque vous évoquez la gastronomie, la sommellerie et votre sourire est votre principal atout ?

Vous maîtrisez les codes du service de luxe en toute simplicité et aimez plus que tout créer l'enchantement de vos clients ?

Envoyez-nous votre candidature !

Nous recrutons un(e) Chef de Rang H/F pour le Restaurant Bar Lounge du Maison Albar Hotel Paris Champs Elysées *** , le Noham Café !**

Au pied de l'Arc de Triomphe, dans le plus prestigieux des quartiers parisiens, le Maison Albar Hotel Paris Champs-Elysées vous ouvre les portes d'un Empire contemporain. Derrière sa belle façade haussmannienne, ce boutique-hôtel parisien 5 étoiles à l'emplacement unique abrite un univers graphique, entre design contemporain et décoration de style Empire, en vogue au 19^{ème} siècle. Ses 35 chambres et 5 suites fastueuses vous accueillent à deux pas des Champs Elysées, pour un séjour mythique au cœur du Paris napoléonien.

Dans son splendide décor oriental avec terrasse donnant sur l'Arc de Triomphe, l'espace dégustation du Maison Albar Hotel Paris Champs Elysées propose une expérience savoureuse et authentique à ses clients tout au long de la journée : petits-déjeuners, brunch, restaurant, bar lounge, événements.

Vos missions :

- Vous assurez la bonne prise en charge du client de son arrivée à son départ ;
- Vous êtes garant de la satisfaction et de la fidélisation client ;
- Vous participez à la promotion de l'offre restaurant et bar ;
- Vous connaissez parfaitement les menus et l'ensemble des cartes restauration et conseillez le client dans ses choix ;
- Vous personnalisez le service client en étant attentif à sa demande et en vous adaptant à ses contraintes éventuelles pour lui offrir un service attentionné ;
- Vous vous assurez de la satisfaction du client, facturez et encaissez les règlements sur le logiciel Micros ;
- Vous assurez la mise en place et le service, en salle et au bar ;



-
- Vous veillez à l'hygiène et au rangement du restaurant et du bar ;
 - Vous participez à la formation et développez les compétences des commis de votre rang au quotidien ;
 - Vous organisez et supervisez le travail des commis de votre rang.

Votre profil :

Idéalement titulaire d'une formation en hôtellerie, vous justifiez impérativement d'une expérience similaire en hôtellerie 4 ou 5 étoiles ou au sein de restaurants haut de gamme.

Vous vous exprimez parfaitement en anglais (oral et écrit) et dans l'idéal dans une autre langue étrangère.

Vous maîtrisez un ou plusieurs logiciel(s) hôtelier(s).

Vous avez la passion du service et aimez faire plaisir, vous êtes dynamique, impliqué(e) et d'un naturel très souriant et spontané.

Contact :

Merci d'adresser vos candidatures (CV et lettre de motivation), par e-mail à l'adresse recrutement@paris-inn.com, sous la référence «Chef de rang Noham».