

---

**Chef de rang H/F en CDI**  
**Maison Albar Hotel Paris Céline 5\* - Restaurant Odette**

**Référence** : Chef de rang Odette  
**Lieu** : Paris 1<sup>er</sup> arrondissement, Ile-de-France  
**Type de contrat** : CDI (39h hebdomadaires)  
**Rémunération** : selon expérience  
**A pourvoir** : immédiatement  
**Profil** : expérimenté

Paris Inn Group recrute un Chef de rangs H/F en CDI au sein de l'Odette, l'Auberge Urbaine du Maison Albar Hotel Paris Céline \*\*\*\*\*, au cœur du 1<sup>er</sup> arrondissement de Paris.

**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 !**

**Maison Albar Paris Céline 5\* (60 chambres & suites)**

Notre boutique hôtel 5 étoiles de 60 chambres flambant neuf, situé dans un quartier en pleine effervescence, offre un service et des prestations de luxe.

Vous y trouverez un des restaurants piloté par la famille Rostang, au style auberge néo-urbaine furieusement moderne, en plein cœur de Paris. Le restaurant « Odette » fait déjà énormément parler de lui depuis son ouverture il y a à peine quatre mois. Concernant les chambres, celles-ci n'ont qu'un mot d'ordre : le rêve. Imaginez un duplex sur le toit de l'immeuble avec une vue panoramique à 180° sur Paris, que l'on observe à travers de grandes baies vitrées.

C'est également un lieu propice à la détente, à la beauté et au lâcher-prise grâce au Spa Céline by Cinq Mondes avec sa piscine intérieure, son jacuzzi et son hammam, où l'art des massages et soins de beauté prennent tout leur sens.

**Odette, l'Auberge urbaine by Maison Rostang**

Au menu du restaurant Odette by Maison Rostang : une carte simple et contemporaine, des produits « maison » et du terroir avec un rituel retrouvé, celui des plats à se partager comme à la maison ! Parce que notre Chef Yannick Lahopgnou met un point d'honneur à travailler les meilleurs produits du moment, notre carte change tous les jours, selon les arrivages du marché.

**Vos missions :**

Vous assurez notamment les missions suivantes :

- 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

### **Nous contacter :**

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