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

Référence : Chef de rang Odette
Lieu : Paris 1^{er} 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^{er} 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, sous la référence «Chef de rang Odette».