Chalet Hôtel & Spa du Jeu de Paume Chamonix Mont-Blanc

https://jeudepaumechamonix.com/poste/chef-de-rang-le-rosebud/

Chef de rang (H/F) – Restaurant Le Rosebud

Description
Au Rosebud, le restaurant de l'hôtel, vous tenez votre rang : accueil en salle, conseil sur la carte, service et suivi des tables, du midi au soir. Une cuisine de produits de saison, une salle boisée face aux massifs du Mont-Blanc, et une équipe courte où chacun connaît son poste et celui du voisin.

Responsabilités

- Mise en place et dressage de la salle et de la terrasse.
- Accueil, placement et suivi des clients sur votre rang.
- Prise de commande, conseil sur la carte et les accords mets-vins.
- Service, débarrassage, facturation et encaissement.
- Coordination avec la cuisine et le bar.
- Respect des normes d'hygiène et des règles de tri de la maison.

Qualifications
Employé qualifié — expérience exigée en service.

Avantages du poste

- Mutuelle
- Repas
- Journées continues, deux jours de repos consécutifs
- Heures supplémentaires récupérées, indemnité nourriture
- **Logement non fourni**

Expérience
2 ans minimum en salle, dont une expérience de chef de rang.

Compétences

- Maîtrise du service à l'assiette et de la prise de commande.
- Connaissance de la carte des vins et sens du conseil.
- Français et anglais courants.
- Présentation soignée et sang-froid en coup de feu.

Type de poste
Temps plein, CDD ou CDI

Date de début du poste
juin 2027

Organisme employeur
Le Rosebud

Secteur
Restaurant

Lieu du poste
705 route du Chapeau, 74400, Le Lavancher – Chamonix, savoie, France

Horaires
39 h / semaine. Deux jours de repos consécutifs, journées continues, heures supplémentaires récupérées.

Date de publication
septembre 16, 2026

Valide jusqu'au
30.06.2027