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

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
31.12.2026

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