



VILLA RENÉ LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •



CHEF DE RANG H/F

Patrick MEYER, Prix Maître d'Hôtel au Trophée des Frères Haerberlin 2010, je suis Directeur de Salle à la Villa René Lalique (2* Michelin - Relais & Châteaux) à Wingen-sur-Moder en Alsace. Avec mon assistante Pauline SCHOHN, nous cherchons aujourd'hui à renforcer notre équipe - êtes-vous la perle rare que nous attendons ?

Découvrez ici l'incroyable histoire de notre restaurant, ce lieu hors-du-commun ouvert en 2015 et de notre Chef, le renommé Jean-Georges KLEIN, 3* au Guide Michelin : <http://www.villarenelalique.com/notre-histoire/>

En quoi consiste ce poste de Chef de rang ?

Les missions, assez classiques pour ce type de poste, sont bien entendu évolutives selon les compétences et la motivation dont vous ferez preuve. Notre équipe est amenée à évoluer, votre carrière également !

Vos principales tâches sont les suivantes ; vous :

- Participez avec précision et organisation au bon déroulement du service en salle à nos côtés
- Vous savez faire preuve de diplomatie auprès d'une clientèle exigeante, anglophone et/ou germanophone
- Partagez votre passion pour l'accueil et les exigences de service (si vous y prenez du plaisir, vous ne devriez pas avoir de difficultés pour partager votre enthousiasme !)
- Orchestrez le ballet des commis sous votre responsabilité
- Etes le premier ambassadeur de la technique culinaire de Jean-Georges Klein

Ce que nous vous proposons :

- Un poste en **CDI temps plein** sur une base de 2300€/mois bruts + pourboires (salaire négociable selon votre expérience)
- **2,5 jours de repos** hebdomadaires (dont 2 consécutifs)
- **de nombreux avantages** : prime de déplacement, primes de performance, prime d'ancienneté, etc.
- **d'excellentes conditions de travail** dans un établissement Relais & Châteaux construit en 2015

À noter : vous êtes logé(e) à titre **gratuit** pendant votre période d'essai.

Le bien-être de nos salariés est une préoccupation qui nous tient réellement à cœur c'est pourquoi nous proposons également **la prise en charge d'activités extra-professionnelles** (sport, relaxation etc.).

Notre objectif est de faire vivre une expérience inoubliable à nos clients en leur offrant des prestations haut de gamme et des moments délicieux grâce à l'anticipation de leurs besoins. Ces quelques mots vous font écho ? Nous sommes faits pour travailler ensemble !

Due to our location and fame, we would really appreciate a good spoken level of English to offer the best service experience to each of our guests.

Durch unseren Standort und unsere Berühmtheit, haben wir viele internationale Gäste. Deswegen und damit wir unsere Gäste die beste Erfahrung bieten können, warten wir auf eine gute Deutsch- und Englischkenntnisse.

Je vous invite à me transmettre votre candidature (CV + quelques mots sur votre projet de carrière et vos ambitions) à l'adresse suivante direction@villarenelalique.com.

À bientôt avec toute l'équipe,

Patrick Meyer



VILLA RENE LALIQUE

18, rue Bellevue - www.villarenelalique.com - reservation@villarenelalique.com - 03.88.71.98.98