



Les Bains de Lavey SA propose une trilogie « bien-être, détente et santé » avec une touche toute particulière favorisant l'émotion et l'évasion. Les Bains de Lavey SA misent sur la satisfaction totale du client grâce à ses différentes prestations avec les Bains 36°, l'espace wellness, ainsi qu'avec son hôtel et restaurants. Ceci dans un environnement irréprochable au niveau de l'hygiène, de la qualité des services et de la sécurité

Afin de compléter notre équipe du restaurant, nous recherchons :

Un chef de rang à 100%

Vos tâches :

- Effectuer le service du déjeuner et du dîner ; vous prendrez les commandes et assurerez le suivi de votre rang.
- Fidéliser la clientèle et optimiser les revenus dans le respect des prescriptions de l'entreprise
- Utiliser le système de caisse (Symphony) pour procéder aux typages, encaissements et des clôtures de caisse.
- Respecter les directives et prescriptions internes et légales en matière d'hygiène (HACCP)
- Entretenir quotidiennement une communication saine avec ses collègues de travail

Votre profil

- Vous bénéficiez d'un CFC de spécialiste en restauration ou formation jugée équivalente.
- Vous êtes au bénéfice d'au moins 3 ans d'expérience dans un établissement hôtelier de même catégorie
- Vous maîtrisez le français et idéalement l'anglais et connaissez les horaires coupés.
- Rapide et flexible, vous savez être productif pour assurer les services de midi et du soir.

Nous vous offrons

- Une expérience au sein du plus grand centre thermal de Suisse romande, dans un cadre naturel exceptionnel.
- Un travail stimulant au sein d'équipes sympathiques et professionnelles.
- Un contrat de travail à durée indéterminée.
- Des prestations sociales et avantages relatifs aux Bains, Hôtel, Restauration et Wellness.

Date d'entrée en fonction : De suite ou à convenir

Nous vous prions d'adresser votre dossier de candidature complet (lettre de motivation, photo, CV et certificats) uniquement par e-mail à l'adresse : emploi@bains-lavey.ch