



Le Restaurant **Le Chalet des Bains**, situé dans le complexe des Bains de Lavey, propose une cuisine régionale soignée et savoureuse. Afin de compléter son équipe, le restaurant recherche :

Un Chef de rang 100% (H/F)

Tâches principales :

- Garantir un service « premium » auprès de notre clientèle
- S'assurer de la satisfaction permanente du client et d'un accueil irréprochable
- Intervenir à chaque étape du service et garantir son parfait déroulement
- Mise en place, dressage et débarrassage des tables
- Susciter la vente (vente croisée et vente additionnelle) et prendre les commandes
- Suivre les consignes de sa hiérarchie et respecter les standards de l'entreprise
- Utiliser le système de caisse pour procéder aux typages, encaissements et clôtures de caisse
- Respecter les directives et prescriptions internes et légales en matière d'hygiène (HACCP)
- Préparation des commandes, gestion des stocks

Profil requis :

- CFC en restauration ou équivalent (CAP-BEP)
- Formation et expérience confirmée en tant que Chef de Rang (min. 4 ans)
- Présentation irréprochable, courtois(e) et prévenant(e)
- Sens accru du service, du détail et de l'écoute active
- Dynamique et réactif, sens du contact et de l'initiative, esprit d'équipe, rigoureux
- Facilité d'adaptation à la diversité de la clientèle
- Fort degré d'organisation et prise d'autonomie, responsable et fiable
- Diplomate et pédagogue
- Flexible avec les horaires et bonne gestion du stress

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

Personne de contact : Ressources Humaines 024 486 15 40

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