

Nous recherchons un/e :

Chef/fe de rang en EXTRA

Rattaché/e au département de la Restauration, vos tâches principales seront les suivantes :

- La prise de réservations téléphoniques et l'enregistrement des réservations dans l'outil « La Fourchette »
- La mise en place du restaurant selon les standards de notre établissement et selon le nombre de couverts prévus
- L'accueil des clients
- La prise de commande des mets et/ou boissons, la préparation des boissons ainsi que le service en salle

De manière ponctuelle, vous pourrez être amené/e à effectuer des services dans d'autres points de vente du Département de la Restauration afin d'aider l'équipe en place (accueil client, prise de commande, débarrassage, etc.)

Votre profil :

- Formation hôtelière ou jugée équivalente et expérience réussie dans un poste similaire
- Maîtrise courante du français et de l'anglais
- Excellente présentation et souriant/e
- Grand intérêt pour la gastronomie et les vins, un atout certain

Entrée en fonction : de suite ou à convenir

Nous vous offrons une activité variée et enrichissante dans un cadre de travail luxueux et harmonieux favorisant les relations humaines et la qualité des services proposés.

Seuls les dossiers répondant à tous les critères seront pris en considération et recevront une réponse.

Le **Royal Plaza Montreux**, hôtel 5*, situé directement sur les bords du lac Léman, avec une vue exceptionnelle sur les Alpes, propose à sa clientèle internationale 155 chambres et suites de luxe, entièrement équipées, une cuisine traditionnelle, gourmande et généreuse, des salons de banquets & de conférences ainsi qu'un Spa pour la détente et le bien-être.

Si ce poste vous intéresse, envoyez-nous rapidement votre dossier complet à :

Madame Pauline Kollros
Responsable Ressources Humaines
recrutement@royalplaza.ch
+ 41 21 962 50 21