



# Chef de rang CDD H/F

## MISSION

Pour accompagner nos clients dans cette croisière gustative et prestigieuse, BATEAUX PARISIENS recherche plusieurs Chefs de Rang (H/F). Interlocuteur/rice privilégié(e) d'une clientèle internationale, vous leur offrez un service soigné, personnalisé et mémorable à bord de nos bateaux restaurant.

Dans le respect des valeurs, exigences et standards qui sont nôtres, vous serez chargé(e) :

- d'assurer la mise en place du rang et la préparation des tables
- d'accueillir et d'installer les clients dès leur arrivée
- de la prise de commande
- d'assurer un service de qualité

Vos objectifs seront de :

- garantir la prise en charge du client par une relation courtoise, chaleureuse et attentionnée tout en veillant à son bien-être et sa satisfaction
- d'adapter votre organisation, votre rythme de travail et votre relationnel en fonction du rythme de croisière et du type de client
- mettre en valeur Paris, sa gastronomie et ses monuments
- développer le chiffre d'affaires grâce aux techniques de ventes additionnelles et suggestives à bord
- Veiller au respect des procédures de service

Vous contribuez de façon globale à la satisfaction de la clientèle, par la qualité de votre travail et l'exemplarité de votre comportement.

**Vous aimez la diversité et souhaitez travailler dans un cadre original ? Rejoignez-nous !**

## ORGANISATION DU POSTE

CDD à temps complet (39h / semaine) :

- Du 1<sup>er</sup> juin au 30 octobre 2019 inclus
- Du 1<sup>er</sup> juillet au 30 octobre 2019 inclus
- 

## Evolution possible en CDI.

Travail le week-end et jours fériés

Nombre de jours de repos consécutifs : 2

Horaires : service continu (15h – fermeture) avec possibilité de coupure selon les besoins de l'entreprise (12h-16h / ou 19h-1h) n'excédant pas 2 fois / semaine.

## PROFIL

Exemplaire dans votre manière d'être et de faire, vous avez à cœur la satisfaction du client.

Issu(e) d'une formation en Hôtellerie restauration, votre relationnel, esprit d'équipe et votre forte sensibilité client sont vos atouts.

Vous bénéficiez d'une expérience de 2 à 3 ans minimum en tant que Chef de Rang, idéalement en brasserie de luxe.

**La maîtrise d'un Anglais professionnel est indispensable.** La pratique d'une troisième langue est souhaitable.

Enfin, vous avez un réel intérêt pour la gastronomie et votre métier.



## SALAIRE

Fixe + prime qualitative mensuelle + % sur les ventes + prime fidélité + avantages

Salaire brut mensuel :

1820 €

+ prime qualitative mensuelle variable (de 0 à 120€)

+1% du chiffre d'affaires global de la restauration reversé chaque mois

+ une prime « *fidélité* » (de 0 à 100€) capitalisée chaque mois et versée en fin de contrat si le salarié en respecte le terme

Avantages :

- Pourboires individuels
- Avantages en nature pour les repas
- 50% de prise en charge de l'abonnement transport
- Mutuelle d'entreprise obligatoire

## POUR POSTULER

Merci d'adresser votre CV, accompagné d'une lettre de motivation, sous format word ou pdf à l'adresse suivante (**réf. CDR CDD**) :

[rubrique-emploi@bateauxparisiens.com](mailto:rubrique-emploi@bateauxparisiens.com)

ou

**BATEAUX PARIISIENS**  
Service Recrutement  
Port de la Bourdonnais  
75 007 PARIS