



Chef de rang CDI H/F

MISSION

Pour accompagner nos clients dans cette croisière gustative et prestigieuse, BATEAUX PARISIENS recherche un(e) Chef 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, de 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

CDI à temps complet à partir de début Juin 2020 (39h / semaine)

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 (a minima) 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 + avantages

Salaire brut mensuel :

1820 €
+ prime qualitative mensuelle variable (de 0 à 220€)
+1% du chiffre d'affaires global de la restauration reversé chaque mois

Avantages :

- Rémunération sur 13 mois à partir de 1 an d'ancienneté
- Pourboires individuels
- Les salariés ayant acquis trois mois d'ancienneté bénéficient de l'accord de participation
- Avantages en nature pour les repas
- 50% de prise en charge de l'abonnement transport
- Mutuelle d'entreprise obligatoire
- Uniforme fourni + participation aux frais d'entretien
- Défraiements kilométriques (selon barème) ou participation aux frais de retour taxi (22€) pour toute sortie tardive au-delà d'1h du matin.

POUR POSTULER

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

rubrique-emploi@bateauxparisiens.com

ou

philippe.caron@bateauxparisiens.com

vincent.rabot@bateauxparisiens.com

Premiers Maître d'hôtel

BATEAUX PARISIENS
Service Recrutement
Port de la Bourdonnais
75 007 PARIS