VILLA RENÉ LALIQUE

• HÔTEL & RESTAURANT •

COMMIS DE SALLE H/F

Patrick MEYER, Prix Maître d'Hôtel au Trophée des Frères Haeberlin 2010, je suis Directeur de Salle à la Villa René Lalique (2* Michelin – Relais & Châteaux) à Wingen-sur-Moder en Alsace. Avec mon assistante Pauline SCHOHN, nous recherchons aujourd'hui un(e) Commis de salle pour rejoindre notre fabuleuse équipe – êtes-vous la perle rare que nous attendons ?

Découvrez ici l'incroyable histoire de notre restaurant, ce lieu hors-du-commun ouvert en 2015 et de notre Chef, le renommé Jean-Georges KLEIN, 3* au Guide Michelin :
http://www.villarenelalique.com/notre-histoire/

En quoi consiste ce poste de Commis de salle ?

Les missions, assez classiques pour ce type de poste, sont bien entendu évolutives selon les compétences et la motivation dont vous ferez preuve. Notre équipe est amenée à évoluer, votre carrière également !

Vos principales tâches sont les suivantes ; vous :

- Participez activement au dressage et au service en salle à nos côtés
- Assurez la liaison entre la salle et la cuisine épaulé(e) par votre Chef de rang
- Préparez la meilleure qualité de service possible pour les clients de votre rang (détails des menus et des plats, les réservations, les particularités de vos clients, etc.).
- Partagez votre passion pour l'accueil et les exigences de service (si vous y prenez du plaisir, vous ne devriez pas avoir de difficultés pour partager votre enthousiasme !)
- Vous vous portez garant des règles d'hygiène et de sécurité au sein de l'établissement
- Prenez soin du matériel mis à votre disposition afin d'en assurer la qualité et la disponibilité pour nos clients

Ce que nous vous proposons

- Un poste en CDI temps plein sur une base de 1900€/mois bruts + pourboires (salaire négociable selon votre expérience)
- 2,5 jours de repos dont 2 consécutifs
- de nombreux avantages : prime de déplacement, primes de performance, prime d'ancienneté, etc.
- d'excellentes conditions de travail dans un établissement Relais & Châteaux construit en 2015

À noter : vous êtes logé(e) à titre gratuit pendant votre période d'essai.

Le bien-être de nos salariés est une préoccupation qui nous tient réellement à cœur c'est pourquoi nous proposons également la prise en charge d'activités extra-professionnelles (sport, relaxation etc.).

Notre objectif est de faire vivre une expérience inoubliable à nos clients en leur offrant des prestations haut de gamme et des moments délicieux grâce à l'anticipation de leurs besoins. Ces quelques mots vous font écho ? Nous sommes faits pour travailler ensemble !

Due to our location and fame, we would really appreciate a good spoken level of English to offer the best service experience to each of our guests.

Je vous invite à me transmettre votre candidature (CV + quelques mots sur votre projet de carrière et vos ambitions) à l'adresse suivante direction@villarenelalique.com.

À bientôt,

Patrick Meyer