

# CHEF DE RANG

## L'ATELIER DU WINDSOR

Vous êtes un véritable Chef de rang ? Passionné(e) de vraie cuisine ?

Venez partager notre rêve : celui d'un univers gastronomique où nous travaillons des produits frais et de saison sous la créativité du Chef Jan Schneidewind. Un univers où le bien manger, la convivialité et le partage sont associés au Windsor et ses établissements.

### Missions

- Accueil client et suivi du service
- Avoir une connaissance parfaite des plats
- Etre en charge de la mise en place du restaurant et du service
- Application des procédures HACCP et respect du matériel
- Pointage en caisse

### Profil

- Passionné(e) par votre métier
- Issu(e) de formation hôtelière
- Résistant(e) au stress
- Au moins une expérience dans le rôle d'au moins 2 ans
- Une expérience en restaurant gastronomique est un plus
- Français et Anglais indispensable – toute autre langue est un atout

Contrat de 40 heures/semaine avec poste fixe (en coupure) dans un de nos établissements.

Des facilités de logement peuvent être proposées

