



La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa
★★★★

OFFRE D'EMPLOI

CHEF DE RANG H/F

Et si votre prochain poste vous permettait de travailler dans l'un des plus beaux villages de Provence ?

La Bastide de Tourtour, hôtel 4 étoiles de charme ouvert toute l'année, recherche son futur Chef de rang H/F pour compléter son équipe.

Nichée au cœur d'un domaine verdoyant avec vue panoramique sur la Provence, notre maison accueille une clientèle française et internationale dans un cadre privilégié comprenant 23 chambres, un Spa, un restaurant et de vastes espaces dédiés à la détente.

Si vous aimez le contact humain, le service attentionné et les environnements élégants à taille humaine, ce poste est fait pour vous.

VOS MISSIONS :

En tant que Chef de rang, vous jouez un rôle essentiel dans l'expérience de nos clients au restaurant. Vous veillez à leur offrir un accueil chaleureux ainsi qu'un service professionnel, fluide et attentionné tout au long de leur repas.

- Au quotidien, vous serez amené(e) à :
- Accueillir chaleureusement les clients et les accompagner tout au long de leur expérience au restaurant
- Assurer la mise en place de votre rang avant chaque service
- Présenter la carte, les suggestions du jour et conseiller les clients selon leurs envies
- Prendre les commandes avec précision et les transmettre efficacement aux équipes de cuisine et de bar
- Assurer le service des plats et des boissons dans le respect des standards de qualité de l'établissement
- Conseiller les clients dans le choix des vins et des boissons
- Veiller au bon déroulement du service et anticiper les besoins des convives
- S'assurer régulièrement de la satisfaction des clients et répondre avec réactivité à leurs demandes

- Maintenir votre rang propre, organisé et parfaitement dressé tout au long du service
- Participer au débarrassage, au redressage des tables et à la remise en ordre de la salle
- Collaborer étroitement avec les équipes de salle, de cuisine et de bar afin de garantir un service fluide et irréprochable

PROFIL RECHERCHÉ :

Vous aimez recevoir, faire plaisir et contribuer à créer une expérience mémorable pour chaque client.

Vous disposez idéalement :

- D'une expérience réussie en restauration, idéalement en tant que Chef de rang ou dans un poste similaire
- D'une bonne maîtrise des techniques de service, du dressage et de la gestion d'un rang
- D'un excellent sens de l'accueil et du service client
- D'une bonne connaissance des produits, des plats et idéalement des vins
- D'une bonne maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- D'une capacité à travailler efficacement dans un environnement dynamique, notamment lors des périodes de forte activité
- D'un excellent relationnel et d'une présentation soignée
- D'un véritable esprit d'équipe et d'une attitude positive
- D'une bonne maîtrise de l'anglais

Au-delà des compétences techniques, nous recherchons avant tout une personnalité dynamique, souriante, attentive et impliquée, ayant à cœur d'offrir un service de qualité et de contribuer à l'atmosphère chaleureuse de notre maison.

CONDITIONS :

- Poste basé à Tourtour (83)
- Travail en présentiel
- Rémunération selon expérience et profil
- Salaire annoncé en brut

ENVIE DE REJOINDRE L'AVENTURE ?

Adressez-nous votre candidature à : ipedrono@bastidedetourtour.com

Rejoignez l'équipe de La Bastide de Tourtour pour contribuer à offrir à nos clients une expérience gastronomique chaleureuse et attentionnée dans l'un des plus beaux établissements du Haut-Var.



La Bastide de Tourtour
Hôtel & Spa

04 98 10 54 20

bastide@bastidedetourtour.com

<https://www.bastidedetourtour.com/>

Route de Flayosc, 83690 Tourtour