



*Au sein d'un site exceptionnel, entre Marseille et Toulon, dans un environnement dynamique, vous serez au cœur de compétitions internationales et d'événements de prestige, tels que le Grand Prix de France de Formule 1.*

*Notre filiale Le PANORAMIC Club SAS en pleine expansion vous permettra de développer vos compétences grâce à des missions enrichissantes !*

## **Le Panoramic Club recrute ! Chefs de Rang (H/F)**

**CDD saisonniers de 8 mois à compter de mars 2020 - temps complet 39H - CCN HCR**

Sous la direction du Maître d'Hôtel, vous contribuez à la préparation et au bon déroulement du service des plats et boissons sur les différents espaces de restauration afin de garantir la qualité de service et de développer un bon contact avec le client. Vous supervisez le travail d'une équipe de serveurs.

### **Vos Missions principales:**

- vous mettez en place et débarrassez les différents espaces de restauration (service à table, au buffet ou cocktail) et participez à la clôture du restaurant.
- vous accueillez et renseignez le client - vous lui présentez les produits.
- vous effectuez le service des mets et des boissons selon les règles et techniques d'usage.
- Vous êtes le relais des messages et consignes auprès de vos équipes.
- vous êtes amené à effectuer de la petite restauration (point chaud buvette), à gérer les commandes et l'encaissement – selon les événements.
- mise en place et démontage des structures éphémères.
- vous assurez le bon entretien du matériel, des locaux et des véhicules.
- vous travaillez conformément aux procédures au sein du restaurant et êtes vigilant quant à l'application des règles de sécurité alimentaire et d'hygiène (HACCP).
- vous assurez le service du midi - sauf à titre très exceptionnel en soirée – en semaine, week-end et jours fériés. Travail en extérieur possible.

### **Profil recherché :**

- Issu(e) d'une formation Bac, Bac +2 en Hôtellerie / Restauration – ou équivalents.
- Fort d'une expérience probante sur une fonction similaire, (idéalement en accueil de séminaire, banquets), l'art de recevoir est pour vous un plaisir, avec professionnalisme, prévenance & convivialité!
- Vous avez la capacité à répondre à la cadence donnée par la clientèle,
- Vous êtes ponctuel, soigneux, à l'écoute, organisé et dynamique,
- Le travail d'équipe est pour vous une source d'enrichissement,
- Vous travaillez conformément aux règles d'hygiène et de sécurité,
- Des connaissances en œnologie /sommellerie seront appréciées,
- La maîtrise de l'anglais opérationnel est un plus,
- Excellente présentation et discrétion sont de rigueur.

---

**👉 Pour postuler, veuillez nous adresser un mail avec votre CV et LM, en précisant bien en objet le poste visé, à [recrutement.cpr@circuitpaulricard.com](mailto:recrutement.cpr@circuitpaulricard.com)**