



LE CIRCUIT PAUL RICARD RECRUTE POUR SA FILIALE LE PANORAMIC CLUB !

Chef(fe) de rang (H/F)

CDD Saisonnier - Avril 2024

Venez découvrir l'univers du Panoramic Club en rejoignant notre brigade ! Le Panoramic Club c'est une salle de 400 couverts, des loges VIP, une cuisine de traiteur exclusive !

En temps que Chef(fe) de rang, vos missions seront les suivantes :

- Accueillir et renseigner les clients ;
- Mettre en place et débarrasser les différents espaces de restauration (service à table, au buffet ou cocktail) et participez à la clôture du restaurant ;
- Effectuer le service des mets et des boissons selon les règles et techniques d'usage ;
- Assurer le bon entretien du matériel, des locaux ;
- Mise en place et démontage des structures éphémères ;
- Effectuer de la petite restauration (point chaud buvette), gérer les commandes et l'encaissement (en fonction des événements) ;
- Superviser le travail d'une équipe de serveurs.

Les plus :

Service en journée continue
Un cadre de travail extraordinaire

Issu(e) d'une formation Bac, Bac +2 en Hôtellerie / Restauration – ou équivalents ;

Vous avez une première expérience réussie sur ce poste ou un poste similaire ;

Vous travaillez conformément aux règles d'hygiène et de sécurité ;
La maîtrise de l'anglais opérationnel serait un plus.



Prenez le départ et postulez à
recrutement.cpr@circuitpaulricard.com

