

Rivage Lutry, établissement 3*, situé au bord du Léman et aux portes du Lavaux, ambitionne de faire évoluer son offre en mettant l'accent sur des produits locaux et de saison, alliés à une jolie sélection de vins de la région. Nous vous offrons l'opportunité de participer à cette aventure propice au développement de compétences et au développement personnel. Si vous êtes sensible à un environnement stimulant, dans une ambiance familiale, proche de la nature, un cadre de travail prestigieux et à la progression personnelle, alors rejoignez notre équipe et transmettez-nous votre candidature au plus tôt.

Chef-fe de rang

de suite

Vos responsabilités :

- Assurer le service des déjeuners et dîners
- Vous serez en charge de d'assurer la satisfaction de la clientèle du restaurant et de l'hôtel à tout moment
- Accueillir et installer les clients
- Gérer efficacement votre caisse et les encaissements sur sur Lightspeed
- Effectuer la mise en place des tables pour le service
- Effectuer le dressage et le débarrassage des tables pendant le service
- Nettoyer les salles, les terrasses et les offices et contrôler la propreté du rang
- Effectuer le service du déjeuner, dîner et des banquets quand nécessaire
- Gérer occasionnellement le Bar, l'envoi des boissons et effectuer la remontée de cave

Compétences techniques :

- Bonne connaissance des techniques de service
- Bonne connaissance des produits alimentaires courants
- Bonne connaissances d'hygiène et de sécurité
- Maîtrise d'un service « gros volume »

Profil recherché :

- CFC Spécialiste en restauration ou BEP/CAP/BTS/BAC PRO hôtellerie restauration un atout
- Langue : français. Allemand et anglais un atout
- Suisse ou passeport européen ou permis de travail en Suisse valable.

Type de contrat : CDD à 100%, reconductible

Le sens de l'accueil, l'esprit d'équipe, l'organisation, la flexibilité, la polyvalence, la résistance au stress, l'ouverture d'esprit, la bonne présentation, la capacité d'adaptation et l'intérêt pour la gastronomie et les métiers de la bouche seront des atouts majeurs ce pour ce poste.

Seuls les candidats dont le profil correspond pleinement aux exigences du poste seront contactés.

Par e-mail : s.polgar@hotelrivagelutry.ch