



Offre d'emploi - Chef(fe) de rang

Le Mas de la Fouque est un établissement d'exception situé en plein cœur du Parc Régional de la Camargue, aux Saintes-Maries-de-la-Mer. Alliant simplicité et cadre idyllique, ce lieu atypique est composé de 27 chambres et suites. Avec une vue exclusive sur les étangs ou la piscine, l'hôtel propose une expérience hors du temps pour un moment inoubliable. La Table de Marius, le restaurant gastronomique de l'hôtel, fait découvrir à ses clients les saveurs de la région à travers des produits locaux de qualité. Saisissez, dès à présent, l'opportunité de rejoindre l'équipe du Mas de la Fouque à partir du 1er Avril.

Le poste de Chef(fe) de rang au Mas de la Fouque :

- 2 postes à pourvoir – CDD possibilité CDI
- Service en salle
- Expérience : 2 ans
- Connaissances en œnologie et en cocktail
- A compter du 1er avril 2021
- Travail tous les jours calendaires
- Possibilité de logement pour les contrats saisonniers
- Contrat de 39 heures hebdomadaires

Les missions principales :

- Assurer un service en salle, personnalisé, avec une attention particulière aux détails
- Contribuer à la promotion et à la vente des produits et plats à la carte
- Remise en ordre de votre rang en fin de service dans le respect strict des règles HACCP
- Nettoyage et entretien des locaux

Compétences recherchées :

- Personnel rigoureux et engagé pour offrir un travail de qualité à nos clients
- Motivé, dynamique et ayant le sens du travail en équipe
- Personnel sensible au respect de l'environnement
- Personnel en capacité de s'exprimer en anglais
- Sens de l'accueil développé, réactif, pour une clientèle venant de tout horizon
- Motivation pour le service clients et la restauration en général
- Avoir le sens du travail en équipe

Vous pouvez dès à présent profiter de cette opportunité en envoyant vos candidatures à l'adresse suivante : recrutement@masdelafouque.com