



CHEF DE RANG H/F

Les Portes du Mont Saint-Michel, Groupe hôtelier situé juste avant le barrage, au pied du Mont Saint-Michel recrute pour son restaurant-Brasserie La Rôtisserie (450 couverts), **4 chefs de rang H/F** :

Vous serez chargé(e) :

- de la mise en place de la salle et de l'office, du dressage et du débarrassage des tables, du nettoyage de la salle.
- de la prise de commande des clients (individuels, groupes, séminaires), de leur suivi et vous veillerez au bon déroulement du service.
- du relationnel avec la clientèle
- de l'encaissement
- tâches annexes de polyvalence

Compétences requises :

- * anglais correct souhaité
- * bon relationnel
- * Débutant accepté
- * habitué(e) à travailler au sein d'une équipe
- * dynamique, souriant

Conditions de travail :

- * Contrat saisonnier de 6 mois, 39 H hebdomadaires à pourvoir à partir d'avril 2022
- * Travail we et jours fériés.
- * 2 jours de repos consécutifs.
- * avantage repas/mutuelle.
- * parking gratuit pour les salariés
- * salaire à négocier selon expérience et compétences

Intéressé(e) ? Alors n'hésitez plus, et faites escale au pied de la Merveille, en nous adressant votre candidature (CV+ lettre de motivation) à

[recrutement @le-mont-saint-michel.com](mailto:recrutement@le-mont-saint-michel.com)