

CHEF(FE) DE RANG (H/F)

Minimum CAP et/ou BEP

CDI/169 H



Paris



€ 2 500 Brut / Mois

LES TABLES MOUSSET

Les Tables MOUSSET sont des maisons proposant des lieux conviviaux tant pour un repas d'affaires, un moment de détente en famille, que pour une découverte de la cuisine pour gourmets et gourmands. Les Tables MOUSSET portent les mêmes valeurs, proposant une cuisine de saison aux produits frais, transmettant le savoir-faire français si important aux veux de Pascal MOUSSET.



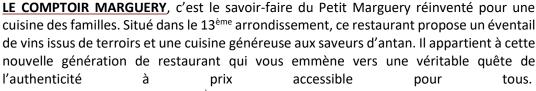


CHEZ FRANÇOISE est un restaurant gastronomique de tradition française, présent depuis 1949, dans le 7^{ème} arrondissement de Paris, à côté des Invalides, de la Tour Eiffel et de l'assemblée Nationale. Appelée aussi la « Cantine des Parlementaires », ce restaurant défend les valeurs de la cuisine traditionnelle française.



PETIT MARGUERY RIVE GAUCHE est un lieu incontournable de la cuisine bourgeoise française dans le 13^{ème} arrondissement de Paris. Une adresse emblématique de la cuisine bourgeoise française et généreuse, créée dans les années 1900.







LA MAREE est un restaurant du 8^{ème} arrondissement qui fait partie de ces institutions de la gastronomie française tournée vers la cuisine de poissons. Avec une sélection de produits de qualité, vous trouverez une cuisine faite de simplicité, mêlée d'une touche de perfection gastronomique.

NOS VALEURS

« La cuisine traditionnelle et le bien vivre à la française sont des valeurs auxquelles je tiens, c'est pourquoi je vous invite à découvrir l'authenticité des Tables MOUSSET dans chacune de vos assiettes. »

Découvrez les promesses de nos adresses :

- Une carte renouvelée quotidiennement
- 80 % de produits frais dans vos assiettes
- Une cuisine traditionnelle française
- Des prix justes, pour une gastronomie accessible à tous

Le tout dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

TABLES MOUSSET - 21 rue Servandonil, 75006 PARIS

Tel: 01.46.33.37.26 - Mail: contact@tables-mousset.com

POSTE RECHERCHÉ

Le GROUPE TABLES MOUSSET à Paris est à la recherche d'un(e) Chef(fe) de Rang pour ses restaurants.

CONTRAT: CDI temps plein: 5 jours (3 coupures et 2 continues par semaine)

LOCALISATION: PARIS, dans un des restaurants

• FORMATION: Minimum CAP et/ou BEP

• SALAIRE: 2 500 € Brut / Mois

COMPÉTENCES ET EXPERIENCES REQUISES

SAVOIR-FAIRE: Savoir gérer une salle et assurer le service.

SAVOIR-ETRE: Ponctuel(le), souriant(e) respectueux(se), motivé(e), bonne présentation.

5 BONNES RAISONS DE NOUS REJOINDRE

- Bénéficier d'un poste clé au sein d'un groupe de restaurants réputés
- Apporter un service complet pour une clientèle solide
- Avoir la possibilité de vous exprimer pleinement en apportant votre richesse culinaire
- Travailler dans un environnement dynamique avec une activité en développement
- Être au cœur du **service** et du travail de produits de qualité

VOS MISSIONS

Le Salarié aura, sous l'autorité et dans le cadre des instructions données par ses supérieurs hiérarchiques, les missions habituellement dévolues à un Chef de Rang.

En outre, il sera chargé des missions suivantes en fonction des horaires :

GESTION DE LA SALLE:

- L'ouverture du restaurant
- La mise en place de la salle de restaurant
- L'entretien de la salle de restaurant
- L'organisation et l'entretien des offices et de la cave
- La gestion des encaissements
- La remontée systématique auprès de sa hiérarchie des informations concernant la clientèle, surtout dans l'éventualité où cette dernière lui ferait part de son insatisfaction.

SERVICE:

- Le service à la clientèle

CONTACT

Merci de nous faire part de votre Lettre de Motivation et Curriculum Vitae par E-Mail ou via notre site https://tables-mousset.com/qui-sommes-nous/ (Espace RECRUTEMENT)

Pour plus d'information, n'hésitez pas à prendre contact :

• Par E-Mail: contact@tables-mousset.com

Par Téléphone : 01 46 33 37 26