



CHEF DE RANG (H/F)

Poste à pourvoir en CDD dès que possible

38h45 par semaine

2 jours de repos consécutifs

Rejoindre le Château de Gilly c'est décider de vivre une expérience mémorable dans un château 5 étoiles au cœur des grands crus de Bourgogne, à 30 minutes de Dijon et de Beaune.

C'est travailler dans un établissement authentique au centre d'un village historique, composé de 48 chambres et suites mêlant élégance et respect des lieux et de notre restaurant Le Clos Prieur et son chef Julien Girard, avec ses assiettes à l'image de la région, belles et colorées.

C'est aussi rejoindre une maison de famille avec une équipe soudée et un encadrement bienveillant.

Au sein l'équipe de restauration et sous la responsabilité du maître d'hôtel, vous contribuez à la préparation et au bon déroulement du service en salle. Vous garantissez l'accueil et le suivi des tables du rang qui vous est attribué afin de garantir la qualité de service et développer une bonne relation avec la clientèle.

Idéalement, issu(e) d'une formation en restauration, vous avez une expérience réussie en tant que commis ou demi-chef de rang dans un restaurant de même niveau. La maîtrise de l'anglais est appréciée.

Si nous avons le plaisir de vous accueillir au sein de nos équipes, vous bénéficierez des avantages suivants :

- Possibilité de logement saisonnier ou temporaire.
- De bons petits plats préparés avec amour par notre équipe de cuisine.
- Un équilibre vie privée/vie professionnelle, grâce à une flexibilité des horaires en fonction de vos besoins.
 - Possibilité de journée en continue en restauration.
 - Des pourboires à chaque fin de trimestre.
- Des opportunités de carrière dans de très belles maisons françaises

Si vous souhaitez nous rejoindre : heloise.nicolas@sources-caudalie.com