



L'Hôtel Le Royal, 5 étoiles, membre de « **The Leading Hotels of the World** », et situé au cœur de Luxembourg-ville, recherche en CDI à temps plein plusieurs :

## **Chefs de rang profils gastronomiques (H/F)**

Vous évoluez sous la responsabilité du responsable de notre restaurant gastronomique « La Pomme Cannelle » dans une équipe de 5 personnes. Le restaurant possède une capacité d'environ 80 couverts et est ouvert du mardi au samedi pour les services du midi et du soir.

### **Votre mission :**

Vous accueillez les clients, prenez les réservations, les installez, prenez les commandes, êtes capables de les conseiller et de les renseigner sur la carte. Vos compétences commerciales vous permettent également de proposer des ventes complémentaires et d'augmenter le ticket moyen.

Votre sens du service client vous permet d'anticiper les demandes des clients et d'aller au-delà de celles-ci.

Vous êtes garant des règles d'hygiène et de sécurité dans votre service.

### **Votre profil :**

- Formation hôtelière exigée
- Une première expérience à un poste similaire est requise
- Très bonne maîtrise du français et de l'anglais
- La connaissance du logiciel Micros est un avantage
- De bonnes connaissances en sommellerie sont un avantage certain
- Maîtrise des normes HACCP
- Faisant preuve de flexibilité : disposé à travailler en horaires coupés

Les personnes intéressées sont invitées à adresser leur dossier de candidature (CV détaillé avec photo + lettre de motivation et références) à l'adresse suivante :

[recruitment@leroyalluxembourg.com](mailto:recruitment@leroyalluxembourg.com)

