

Hôtel Le Royal, 5 étoiles, membre de « **The Leading Hotels of the World** », et situé au cœur de Luxembourg-ville, nous recherchons en CDI à temps plein un(e) :

Chef de rang restaurant « Pomme Cannelle » (H/F)

Vous évoluez sous la responsabilité du responsable de salle dans une équipe de 4 personnes. Le restaurant possède une capacité d'environ 60 couverts.

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 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
- 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
- Dynamique, esprit d'équipe, gestion du stress

Vos avantages :

Le restaurant est fermé les week-ends et les jours fériés

Primes de coupures

Carte Sympass

Mise à disposition et entretien des uniformes

Repas pris en charge

**Vous aimez la cuisine de qualité, vous avez le sens du partage et du service, rendre l'expérience Pomme Cannelle un moment unique est un challenge ?
Vous êtes la personne que nous recherchons !**

Les candidats intéressés sont invités à adresser leur dossier de candidature (CV avec photo + lettre de motivation) par courrier ou à l'adresse email suivante :

recruitment-lux@leroyal.com

