Chef de rang polyvalent F/H

L'Institut Lyfe (ex-Institut Paul Bocuse) forme les décideurs responsables des métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration, des Arts Culinaires et de la Pâtisserie.
En 30 ans, il a constitué un écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle. Il accueille aujourd'hui 1200 étudiants d'environ 70 nationalités.
Du Bachelor au Doctorat, son enseignement est basé sur une pédagogie expérientielle centrée sur le management de projets, la révélation des talents, l'esprit entrepreneurial et la créativité. Il est la seule école en France, à avoir un restaurant d'application étoilé, un hôtel-école 5* et un Centre de Recherche qui, par ses travaux scientifiques, contribue à la qualité des enseignements dans une vision prospective des métiers de l'Hospitality et des Arts Culinaires.

Nous sommes à la recherche d'**un(e) Chef(fe) de rang polyvalent(e)** pour intégrer notre **hôtel-école 5* MGallery le Royal**.

La promesse faite à nos clients ? "***Feel Welcome***"

Au sein de l'équipe Restauration, vous en êtes le(a) premier(ère) garant(e) ! Vos missions sont réparties selon trois grands volets :

Côté Salle :
- Offrir un accueil chaleureux aux clients
- Apporter vos conseils et votre expertise pour conseiller les clients
- Participer à la mise en place de la salle et du buffet
- Encadrer nos étudiants pour délivrer aux clients une expérience réussie
- S'assurer de la satisfaction clients

Côté Bar :
- Participer à l'animation du bar et réaliser la mise en place
- Prendre les commandes, assurer le service, la facturation et l'encaissement
- Assurer l'approvisionnement et participer aux inventaires et à la gestion des stocks
- Respecter les installations, équipements et matériels et veiller à leur bon état de fonctionnement

Coté Room Service :
- Assurer le service Room Service de l'hôtel en mettant en place/servant des plateaux repas en chambre
- Maîtriser tous les produits de la carte et en assurer la promotion à nos clients
- Nettoyer les plateaux, faire des tours d'étages (ramassage de bouteilles, de plateaux devant les portes des clients.)
- Préparer la mise en place du soir (demander suggestion du jour au chef pour service en chambre.)

Dans le cadre de vos missions, vous êtes amené(e) à communiquer et coopérer étroitement avec les autres services de l'hôtel et de notre restaurant (cuisines, restaurant…).

Et si vous étiez LA personne qu'il nous faut ?

Vous êtes issu(e) d'une formation CAP ou Bac Pro Restauration, vous êtes motivé(e) et souhaitez montée en compétence.
Vous êtes amené(e) à travailler en collaboration avec des interlocuteurs internes et externes dans un environnement international, **la maitrise de l'anglais (oral et écrit) est un plus**. Organisé(e) et inspirant(e), vous avez un réel sens du client et appréciez le travail en équipe.

CDI à temps plein (39h/semaine en horaire continu) **à pourvoir dès que possible** - RTT, mutuelle d'entreprise obligatoire, prix préférentiels dans les restaurants et hôtel du groupe. Rémunération brute annuelle à hauteur de 23-24k€.

L'équipe Réception de l'hôtel le Royal n'attend plus que vous !

Toutes nos offres sont ouvertes aux personnes en situation de handicap et chaque candidature qualifiée est prise en considération sans égard pour la couleur, la religion, le sexe, l'ethnicité, l'âge, l'orientation sexuelle.

Vous vous reconnaissez dans cette annonce ? N'hésitez plus et postulez en envoyant votre CV et lettre de motivation à **recrutement@institutpaulbocuse.com**.
Pour en savoir davantage sur l'Institut LYFE : www.institutpaulbocuse.com/institut-lyfe/qui-sommes-nous/