



CHEF DE RANG H/F
Hôtel-Restaurant 3 ★
Moselle (57)

[JE POSTULE](#)

CHEF DE RANG H/F

ENVIRONNEMENT

Hospitali.T a été sollicité par le **Groupe Frédéric ROTH** pour intervenir dans le cadre du recrutement d'un(e) **Chef de rang H/F** au sein de l'Hostellerie Saint-Hubert à Hambach (Moselle).

Située dans la commune d'Hambach à quelques kilomètres de la ville de Sarreguemines, l'Hostellerie Saint-Hubert compte 53 chambres, un restaurant gastronomique et bientôt un spa (2024) et plusieurs lodges (2025) entre lac et forêt.

Actuellement classé 3 étoiles l'Hostellerie souhaite, avec l'ensemble de ses investissements, prétendre à une quatrième étoiles dans les prochaines années.

L'Hostellerie Saint-hubert recherche une personne leadership qui bénéficie d'une expérience en restauration gastronomique avec 3 ans d'expérience minimum. Une personne qui aime relever des challenges (4ème étoile, ouverture 3ème restaurant).

VOS MISSIONS ET PROFIL RECHERCHÉ

Vous assurez :

- Accueil et placement des clients
- Gestion du service
- Gestion de la bonne communication avec la cuisine
- Contrôle de la facturation et des encaissements
- Gestion des stocks et inventaires
- Réalisation des plannings
- Recrutement, Intégration, formation, animation et encadrement de l'équipe de salle
- Périmètre : Restaurant, petit-déjeuner, séminaires & banquets

Vous bénéficiez d'une première expérience en tant que **chef de rang** dans un établissement type bistronomique ou gastronomique, vous avez un sens du contact, esprit de service et sens du détail
Vous maîtrisez le Français l'Anglais de la restauration.

PACKAGE SALARIAL

- * CDI / Temps plein **42h hebdomadaires** / Statut **Employé** / Basé à Hambach (57)
- * **A partir de 28 K€ bruts annuels**
- * Date de prise de poste : dès que possible
- * Période d'essai : 1 mois renouvelable