

 AïGA		<h1>OFFRE DE POSTE :</h1> <h2>Chef de rang</h2>
RESORT · THERMAL		
Châtel · Guyon		
Émetteur :	Monique HILAIRE, Directrice Générale Déléguée	
Destinataire(s) :	Pôle emploi et autres banques d'emploi	
Niveau de diffusion :	Affichage interne et réseaux sociaux	15/10/2021
copie :		

Madame, Monsieur

Le Resort Thermal de Châtel-Guyon Aïga recrute un CHEF DE RANG pour son restaurant Aïga.

Le Resort thermal de Châtel-Guyon Aïga (www.aiga-resort.com) comprend :

- Un établissement thermal conventionné
- Un établissement thermal Premium
- Un SPA thermal
- Un restaurant nutri-gastronomique
- Un centre de recherche médical sur le microbiote
- 1 résidence de tourisme 4 *

Dans les locaux du Resort est également édifiée une résidence pour personnes âgées, indépendante du Resort.

Depuis son ouverture, intervenue en juillet 2020, le Resort offre une large gamme de prestations et de séjours à destination des patients, des clients et des touristes (BtoB et BtoC). L'accent stratégique, en vue de garantir une croissance de l'activité, repose sur quatre axes majeurs :

- la qualité de l'accueil et de la prise en charge de chaque client,
- une offre diversifiée répondant à tous les besoins possibles d'un client ou d'un curiste,
- la mise en avant et la capitalisation sur les propriétés thérapeutiques exceptionnelles de l'eau thermale minérale de Châtel-Guyon, notamment dans la prise en charge des pathologies digestives et celles en rapport avec le microbiote. Un renouveau de l'approche des fonctions de l'intestin et une meilleure compréhension des mécanismes de digestion et des interactions avec le reste de l'organisme laissent augurer de très nombreuses innovations thérapeutiques,
- une offre de restauration, s'inscrivant dans le projet thérapeutique du Resort Thermal.

1 Descriptif de poste et principales missions

Le Chef de rang au sein du restaurant du Resort est en charge de :

- superviser l'équipe des serveurs et remplacer le responsable de salle en son absence,

- assister le responsable de salle dans ses missions opérationnelles (garantir la qualité et la conformité des prestations, ajuster la configuration du service en fonction du niveau d'activité, procéder aux commandes, l'état de la salle...)
- l'accueil / placement et prise de commande des clients. À ce titre, il a pour missions de :
 - Assurer les opération de prise en charge d'un client (placement, prise de commande, service, facturation, encaissement,..),
 - Participer à la bonne marche du restaurant en étant réactif par rapport aux variations d'activité, pour garantir un haut niveau de prestations,
 - Dresser et débarrasser les tables, assurer la plonge, le nettoyage et la remise en état de la salle et de l'office en respectant les consignes d'hygiène et de sécurité.

2 Compétences nécessaires

Pour satisfaire son client, le Chef de Rang doit notamment faire preuve de :

- Amabilité et sens du service, dans ses rapports avec le client,
- Professionnalisme, pour assurer au client une expérience agréable à l'occasion de son repas dans notre établissement,
- Capacité de conseil, de par sa maîtrise des principes diététiques appliqués au Resort et leur intégration dans l'expérience client,
- Sens commercial, pour fidéliser la clientèle et identifier ses besoins (menus adaptés, boissons, plats supplémentaires,..),
- Esprit d'initiative et sens des responsabilités pour optimiser le nombre de couverts servis à chaque service et gérer tout imprévu,
- Capacité d'organisation en vue de garantir la continuité de service,
- Capacité managériale.

Notre volonté d'offrir un service d'excellence à nos clients requiert une véritable volonté d'engagement de votre part et un attrait certain pour l'univers de la restauration. En contrepartie de votre implication, nous veillons à vous former et à vous accompagner dans votre évolution professionnelle. Une première expérience dans le secteur de la restauration ou de l'hôtellerie est souhaitée car elle faciliterait votre intégration.

3 Caractéristiques du contrat

Contrat	Contrat à durée indéterminée, avec période d'essai de 2 mois renouvelable.
Employeur	RESORT THERMAL DE CHATEL GUYON Société par Actions Simplifiée au capital de 75 000 euros, RC CLERMONT-FERRAND n° 822 679 155 siège social sis 9A Avenue du Général de Gaulle à (63140) CHATEL GUYON
Convention collective nationale	Convention collective nationale des hôtels, cafés et restaurants (IDCC 1979)
Lieu de travail	Resort thermal de Châtel-Guyon
Emploi & Classification	Emploi Chef de Rang

conventionnels	Catégorie : employé Niveau III Échelon 1
Rémunération brute mensuelle	Selon expérience et profil (base 1.633,49 €)
Horaires de travail	Durée conventionnelle du travail : 35 heures par semaine pouvant être étendue à 39 heures + modulation du temps de travail sur l'année Travail le dimanche et les jours fériés

Vous pouvez candidater en envoyant un CV à rh.aiga@aiga-resort.com en précisant le poste pour lequel vous postulez.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués.

L'équipe du Resort Thermal de Châtel-Guyon

NB : pour des raisons pratiques, cette offre d'emploi n'est pas sexuée dans sa rédaction mais ce poste est ouvert à toute personne sans aucune discrimination, conformément aux dispositions du code du travail et à la politique de l'entreprise d'égalité d'opportunité.

L'envoi d'une lettre de motivation n'est pas obligatoire.