

Chef de rang F/H

L'Institut Paul Bocuse forme au management international des métiers de l'hôtellerie, de la restauration, de la cuisine et de la pâtisserie et accueille une communauté d'étudiants de plus de 60 nationalités différentes pour les préparer aux meilleures carrières dans le monde.

Nous sommes à la recherche de notre futur(e) chef(fe) de rang pour intégrer notre équipe du **restaurant l'Institut** situé place Bellecour à Lyon.

Vos missions principales sont :

- Mettre en place et débarrasser la salle, entretenir le matériel et les locaux
- Effectuer le service des mets et des boissons selon les règles et techniques d'usage
- Accueillir et renseigner les clients, présenter des produits et susciter la vente
- Enregistrer, reformuler et transmettre des informations, des messages et des consignes
- Responsable de la mise en place des tables pendant et après le service
- Vérifier la mise en place et la propreté des offices avant chaque service

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

Vous justifiez d'une **première expérience réussie** sur un poste similaire. **La maîtrise de l'anglais est requise.**

Autonome et organisé(e), votre sens du service est un atout incontestable pour réussir dans ce poste.

CDI à temps plein (39h/semaine répartis sur 5 jours – service midi et soir) **à pourvoir dès que possible**
- 1 RTT par mois, avantages en nature repas, mutuelle d'entreprise obligatoire, rémunération brute annuelle entre 22 et 24k€.

Toutes nos offres sont ouvertes aux personnes en situation de handicap.

Vous vous reconnaissez dans cette annonce ? N'hésitez plus et postulez en envoyant votre CV et lettre de motivation à recrutement@institutpaulbocuse.com.

L'équipe du Restaurant l'Institut n'attend plus que vous !

Pour en savoir davantage sur l'Institut Paul Bocuse : <https://www.institutpaulbocuse.com/qui-sommes-nous>