

Situé au cœur de Luxembourg-ville, L'Hôtel Le Royal, 5 étoiles, membre de « The Leading Hotels of the World », recherche en CDI à temps plein un(e):

## 2 CHEFS DE RANG (H/F)

**Dates d'entrées : 1 en Septembre 2021 – 1 en Octobre 2021**

Vous évoluerez dans une équipe d'une vingtaine de personnes, sous la direction du responsable de restaurant et de ses assistants. Vous êtes responsable du bon déroulement du service et de la satisfaction des clients de votre rang.

### VOTRE FONCTION:

- Vous accueillez, prenez les commandes, êtes capables de conseiller les clients et de les renseigner sur la carte.
- Vos compétences commerciales vous permettent également de proposer des ventes complémentaires et d'augmenter le ticket moyen.
- Vous vous assurez sans cesse du confort et du bien-être de vos clients au sein du restaurant.
- Vous transmettez les informations à vos supérieurs et à la cuisine.
- Votre sens du service client vous permet d'anticiper les demandes des clients et d'aller au-delà de celles-ci.
- Vous fidélisez la clientèle.
- Vous êtes garant des règles d'hygiène et de sécurité dans votre service.

### VOTRE PROFIL :

- Formation en hôtellerie-restauration souhaitée
- Expérience à un poste similaire requise au sein d'un restaurant haut de gamme
- Très bonne maîtrise du français et de l'anglais
- De bonnes connaissances en sommellerie sont un avantage certain
- Maîtrise des normes HACCP
- Rigueur, rapidité et sens du service à la clientèle
- Capacités commerciales développées
- Faisant preuve de flexibilité: disposé à travailler en horaires coupés

Les personnes intéressées sont invitées à adresser leur dossier de candidature (CV détaillé avec photo + lettre de motivation et éventuellement références)

à : [recruitment-lux@leroyal.com](mailto:recruitment-lux@leroyal.com)

