

[SAISONNIER] Chef de Rang .

Barriere

MISSIONS

L'HÔTEL BARRIÈRE LE NORMANDY À DEAUVILLE RECHERCHE UN CHEF DE RANG OU UNE CHEFFE DE RANG

Au cœur du centre ville, à quelques pas des mythiques planches de Deauville et de sa plage aux parasols multicolores, l'Hôtel Barrière Le Normandy propose 270 chambres et suites, un Spa unique, un restaurant et un bar apprécié pour son ambiance cosy.

Sous la responsabilité de notre F&B Manager, vous êtes responsable de la bonne tenue de notre restaurant La Belle Époque pour le service du petit déjeuner et le garant de la qualité du service. Nous vous proposons de nous rejoindre dès à présent pour intégrer notre équipe en CDD saisonnier.

VOS PRINCIPALES MISSIONS SERONT...

- Prendre en charge l'accueil et le service de nos clients
- Faire un suivi et assurer la tenue de votre rang
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité concernant les locaux, le matériel, l'utilisation des machines et le service aux clients
- Veiller à la mise en application des procédures en vigueur dans le groupe relatives à la qualité de service attendue

TRAVAILLER CHEZ BARRIÈRE, C'EST AUSSI...

- Participation et intéressement
- Un logement sur place (en fonction des places disponibles)
- Des activités de Team Building organisées sur le Resort
- Des opportunités de mobilité en France et à l'international
- Des formations personnalisées pour développer votre potentiel via notre Campus Barrière

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Barriere

Type de contrat

Saisonnier

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Deauville

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 20 mai 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°71156