

[STAGE] Stagiaire Commis de Salle [F/H]

Le Royal Monceau / Raffles Paris

MISSIONS

Hôtel des Années Folles construit en 1928, rendez-vous des artistes et écrivains, des gentlemen et des aventuriers, Le Royal Monceau – Raffles Paris incarne depuis toujours ce je-ne-sais-quoi parisien. Spontané, cultivé, audacieux : l’effervescence permanente de création et d’émotion qui y règne, attire les voyageurs en quête de vie à la française.

Ayant rouvert en 2010 comme l’hôtel de luxe le plus artistique de Paris, après une transformation complète de 2 ans par le designer Philippe Starck, c’est en 2013 que l’hôtel reçoit la distinction "Palace". Composé de 149 chambres et suites prestigieuses, dont 3 Suites Présidentielles, l’hôtel se situe à quelques minutes de l’Arc de Triomphe et des Champs-Élysées. Au Royal Monceau – Raffles Paris, l’Art est omniprésent, avec un service exclusif d’Art Concierge, une Librairie des Arts, une galerie d’art, un cinéma privé de 99 places et également une collection privée d’œuvres d’art.

L’offre culinaire est elle aussi portée par l’esprit de créativité qui anime tout l’hôtel, de la partition sucrée du Chef et entrepreneur Yazid Ichemrahen, à l’effervescence du “Bar Long” jusqu’aux trois restaurants : “Matsuhisa Paris” dédié à la gastronomie péruvo-japonaise par l’illustre Chef Nobu et “Il Carpaccio”, restaurant étoilé aux notes italiennes en collaboration avec la famille Da Vittorio. A ne pas manquer : les petits déjeuners et les brunchs d’exception du restaurant “La Cuisine”. Le Raffles Spa & Wellness et sa piscine spectaculaire baignée de lumière naturelle est quant à lui un véritable havre de paix où l’on aime se perdre, pour mieux se retrouver.

- Assurer la mise en place de la salle avant le service (dressage des tables, préparation du matériel, réassort des consoles)
- Accueillir les clients avec courtoisie et professionnalisme.
- Renseigner les clients sur les plats, les boissons et les spécialités de la carte.
- Assister les chefs de rang et le maître d’hôtel dans le bon déroulement du service.
- Servir les plats et les boissons selon les consignes et les procédures internes. Débarrasser et redresser les tables entre les services.
- Maintenir la salle et les zones de service propres, ordonnées et sécurisées.
- Appliquer les règles d’hygiène, de sécurité et les normes HACCP.
- Participer à la fermeture du restaurant (nettoyage, rangement, inventaire).
- Veiller à limiter les pertes et les casses de matériel.
- Remonter à son supérieur tout commentaire client ou incident observé pendant le service.
- Collaborer efficacement avec l’équipe de salle et de cuisine pour assurer un service fluide et de qualité.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Le Royal Monceau / Raffles Paris

Type de contrat

Stage

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Paris

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 15 juin 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°71869

Emplois-Espaces - tourisme-espaces.com - Ce document est généré depuis la fiche en ligne de l'offre n°71869.