

[STAGE] Stagiaire Barman (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.

Le titulaire du poste fournit un service efficace et courtois pour la clientèle en accord avec les standards de service de l’hôtel et du Bar Long.

Ce stage est à pourvoir **à partir de septembre 2026**, pour une **durée de 6 mois**.

Missions?:

- Il prend connaissance au quotidien de toutes les activités restauration et de la liste des arrivées clients VIP.
- Il connaît l’ensemble des articles sur les menus, leurs garnitures, contenus et méthodes de préparation.
- Il est capable de renseigner les clients d'une manière polie et concise.
- Il aide à servir les plats de nourriture d'une façon discrète et professionnelle.
- Il porte les plateaux, débarrasse et remet les couverts, verres, porcelaine, argenterie sur les tables.
- S’il est amené à gérer un problème il doit évaluer sa capacité à le gérer et prendre la décision d’agir en fonction. Il informe impérativement son supérieur du problème et comment il a été résolu.
- Il maintient le Bar propre et ordonné pendant la période du service.
- Il s’assure du stockage du bar et assure un rangement quotidien de sa station de travail.
- Il rapporte à son supérieur tous les commentaires des clients bons ou mauvais concernant la nourriture et les boissons.
- Il manipule et entretient consciencieusement tout l’équipement et petit matériel.

- Il maintient de bonnes relations de travail avec ces collègues, et tous les employés des autres départements.
- Il effectue les ouvertures/fermetures suivant les procédures et selon les standards.
- Il aide en participant à la réduction des pertes, à la négligence due à la casse des équipements, et aux contrôles des approvisionnements nourriture et boissons.
- Il réceptionne les commandes et économat et veille à leur rangement.
- Il veille au respect des normes HACCP.

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 11 juillet 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72424