

[CDI] Demi-Chef de Partie - Il Carpaccio * [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.

Missions :

- Coordonne et répartit le travail de l’équipe afin d’assurer un service fluide et de qualité.
- Prépare et contrôle les composantes du menu dont il a la charge en s’assurant de la bonne application des consignes du chef (fiches techniques...) et des procédures de l’hôtel.
- Veille à la qualité, à la fraîcheur, à la conservation des produits ainsi qu’au respect des règles d’hygiène et de sécurité.
- Gère les stocks, les approvisionnements, le matériel et contribue à la maîtrise des coûts en limitant les pertes.
- Garantit la satisfaction des clients en proposant des solutions adaptées et en collaborant avec l’équipe de salle.
- Assure les ouvertures et fermetures de son poste, entretient son espace de travail et signale toute anomalie à sa hiérarchie.

Ce descriptif de poste est non exhaustif. Le titulaire peut être amené à accomplir d’autres missions.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Le Royal Monceau / Raffles Paris

Type de contrat

CDI

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Paris

Informations de publication

