

[CDI] Chef de Rang - Bar Long [F/H]/X

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 :

- Assurer un accueil personnalisé, conseiller les clients, prendre les commandes et garantir un service en salle conforme aux standards de l'établissement.
- Maîtriser les menus, les produits et les procédures afin de répondre aux demandes des clients avec professionnalisme.
- Organiser son rang, coordonner le travail des commis et veiller à la satisfaction des clients en gérant les réclamations si nécessaire.
- Réaliser la mise en place, le service, le débarrassage, les opérations d'encaissement et les ouvertures/fermetures selon les procédures.
- Veiller à la propreté, au rangement, à l'entretien du matériel, des espaces de service et au respect des normes d'hygiène et de sécurité.
- Participer à la gestion des stocks, des approvisionnements, à la réduction des pertes et à la formation des nouveaux collaborateurs.
- Favoriser une communication efficace avec les équipes, transmettre les retours clients et contribuer à la qualité du service et à l'image de l'établissement.

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

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 3 septembre 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°73234

Emplois-Espaces - tourisme-espaces.com - Ce document est généré depuis la fiche en ligne de l'offre n°73234.