



Chef de Rang (H/F)

Le restaurant bistronomique « **Le 1424** » (www.le1424.ch) situé à Champagne dans le Nord Vaudois recherche un **Chef de Rang (H/F)** pour compléter son équipe de service.

Lieu de travail : Le 1424/La Fabrique, Chemin de Praz 2, 1424 Champagne, Suisse

Type de contrat : CDI, taux de 50% à 100%

Début d'activité : à convenir

Missions principales

- Diversités des tâches au sein d'une petite équipe : Nettoyage de la salle à manger et office ; Prise de réservations par téléphone ; Mise en place salle et bar ; Accueil des clients et prise de commandes ; Service des boissons et envoi des plats ; Suivi des tables ; Encaissements ; Commandes fournisseurs boissons/fromages ; Mise à jour des menus sur supports ; Ouverture et fermetures des locaux ; Toutes les activités selon cahier des charges détaillé.

Profil recherché

- Personne autonome, flexible, polyvalent(e), doté(e) d'un sens développé du service et avec esprit d'initiative
- Passionné par son métier, le/la candidat/e apporte de nouvelles idées
- Bonnes connaissances marchandises et en sommellerie
- Permis de travail valable

Formation et expérience

- CFC Spécialiste en Restauration, diplôme d'une école hôtelière ou équivalence
- Le/la candidat/e justifie une expérience de min. 2 ans dans un établissement haut de gamme/luxe

Langues

- Français
- Connaissances en anglais et/ou allemand un atout

Pour rejoindre l'équipe, merci d'envoyer votre candidature par email à l'adresse suivante : lafabrique@cornu.ch.