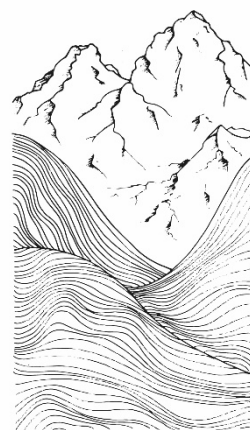


# CHEF(FE) DE RANG (H/F)

## Le restaurant

Erassens est un restaurant gastronomique qui ouvrira ses portes **le 1<sup>er</sup> Juillet 2023**. La salle de restaurant pourra accueillir 35 couverts, dans une atmosphère **chaleureuse et conviviale**. En extérieur, la terrasse aura une capacité de 20 couverts. Dans une démarche **éco-responsable**, nous favoriserons la saisonnalité, en s'approvisionnant **en produits frais et de qualité**.



ERASSENS

Table pyrénéenne

## Le poste

Nous sommes à la recherche de notre futur(e) **chef(fe) de rang** pour intégrer notre établissement.

Vos missions principales seront :

- Nettoyage des locaux et du matériel
- Vérification de la vaisselle et des couverts
- Dressage des tables, mise en place des consoles de services
- Accueil et accompagnement du client
- Présentation de la carte des mets et des vins
- Conseil au client dans ses choix
- Adapter votre rythme de travail en fonction de l'affluence et des clients
- Service à table
- Débarrassage et dressage des tables...

*Et si vous étiez LA personne qu'il nous faut ?*

Vous justifiez d'une **première expérience réussie** sur un poste similaire et dans un établissement de même catégorie.

**Autonome et organisé(e)**, votre sens du service est un atout incontestable pour réussir dans ce poste.

**CDI annualisé de 39h/semaine à pourvoir dès le 15 juin 2023**. 2 jours de repos par semaine. Rémunération brut annuelle entre **26 et 27k€**.

Vous vous reconnaissez dans cette annonce ? N'hésitez plus et postulez en envoyant votre CV et lettre de motivation à [restaurant@erassens.fr](mailto:restaurant@erassens.fr)

Pour en savoir davantage sur le restaurant Erassens : <https://erassens.fr>

Au cœur du hameau hôtelier des Hauts de Saint-Lary : <https://leshautsdesaintlary.com>