

Beau Rivage

GENÈVE 1865

Beau-Rivage est façonné depuis sa création en 1865 par d'illustres visiteurs et des personnalités historiques qui contribuent à la grandeur de la maison. Inaugurés en 2017, les étages célestes avec les suites Eleanor Roosevelt et La Résidence, ainsi que 6 duplex, viennent compléter les suites historiques et les 80 chambres. Face au jet d'eau et au Mont-Blanc, la maison est idéalement située. Le restaurant Le Chat-Botté est une étape gastronomique incontournable à Genève. Récompensé d'un 18/20 au Gault & Millau et d'une étoile au guide Michelin, le Chef Dominique Gauthier dévoile également ses talents culinaires au Bar et lors des réceptions données dans les salons.

Pour compléter l'équipe du Room Service, la maison Beau-Rivage recrute un(e) :

Demi Chef de rang Room Service (H/F)

Vous serez en charge de la restauration à toute heure en chambre et au service petit-déjeuner, ainsi que des amenities pour les clients VIP. Vos principales fonctions seront de :

- Accueillir et servir les clients selon les standards Beau-Rivage.
- Prendre les commandes des boissons et des mets.
- Répondre aux demandes des clients et anticiper leurs besoins. Offrir un service personnalisé et une qualité à la hauteur des exigences d'un hôtel 5*.
- Gérer les plaintes clients et faire le suivi. Informer votre responsable et s'assurer de l'entière satisfaction de la clientèle.
- Développer et optimiser les ventes.
- Assurer le service dans les délais impartis et selon les règles de préséance.
- Préparer et mettre en place les arrivées des clients VIP (amenities), et renouveler les amenities des clients restants. Mettre à jour les préférences des clients dans leur cardex.
- Faire la mise en place et le débarrassage.
- Effectuer les nettoyages et l'entretien du matériel.
- Ranger et ordonner les offices, respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Profil :

- Diplômé(e) d'une école hôtelière CFC ou CAP BEP BAC BTS, indispensable.
- Expérience sur une fonction similaire dans l'hôtellerie de luxe et/ou restauration étoilée.
- Langue française maternelle et très bon niveau en anglais. 3ème langue un atout.
- Connaissances solides en techniques de service, hygiène et HACCP.
- Excellente présentation et très bon sens du relationnel.
- Vous êtes prêt(e) à travailler en coupure, le soir ou le matin.

Nous vous offrons :

- Un cadre de travail exceptionnel
- Le savoir-faire d'une maison de renommée
- Une ambiance de travail positive et dynamique

Si vous êtes sensible à l'esprit familial d'une entreprise où les relations humaines, la performance et la progression personnelle de chaque collaborateur sont des priorités, alors transmettez-nous votre candidature (cv avec photographie, lettre de motivation et certificats de travail) à recrutement@beau-rivage.ch.

Entrée : Mars 2019

**Nous répondrons uniquement aux candidats correspondant
au profil du poste – Agences s'abstenir.**