

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 Bar, la maison Beau-Rivage recrute un(e) :

Chef de rang Barman (H/F)

Ouvert à nos clients résidents et à la clientèle extérieure, Le Bar offre une escale privilégiée dans une atmosphère feutrée et confidentielle pour se délasser des rumeurs de la ville. A toute heure de la journée, la carte du Bar propose une large sélection de cocktails créatifs et classiques imaginés par notre barman, des mets légers, des afternoon tea avec des pâtisseries maison.

Directement rattaché(e) au Responsable du Bar et dans le cadre de vos fonctions, vous aurez les responsabilités suivantes :

- Accueillir les clients au bar et les installer selon les standards Beau-Rivage.
- Prendre les commandes des boissons et des mets.
- Répondre aux demandes des clients et anticiper leurs besoins. Offrir une qualité de service à la hauteur des exigences d'un hôtel 5*.
- Développer et optimiser les ventes.
- Assurer le service dans les délais impartis et selon les règles de préséance.
- Faire la mise en place et effectuer les commandes nécessaires au fonctionnement quotidien du bar.
- Effectuer les nettoyages et l'entretien du matériel.
- Ranger et ordonner l'office.
- Gérer les plaintes clients et faire le suivi.

Profil :

- Diplômé(e) d'une école hôtelière, CFC CAP BEP BAC BTS et/ou mention bar.
- Expérience de 2 années minimum sur une fonction similaire dans l'hôtellerie de luxe.
- Langue française maternelle et très bon niveau en anglais.
- 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.

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: Juin 2019 ou à convenir

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