

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 opérationnelle des banquets & traiteurs, Beau-Rivage recrute un(e) :

Chef de rang Banquets (H/F)

Notre établissement offre 6 salons de conférences et banquets dont la capacité maximale est de 600 personnes. Notre service traiteur réalise des événements haut de gamme à domicile et dans des lieux de réception prestigieux.

Directement rattaché(e) au Maître d'hôtel Banquets et dans le cadre de vos fonctions, vous aurez les responsabilités suivantes :

- Effectuer le service durant les événements (petit-déjeuner, déjeuner, dîner, cocktail, conférences, réunions, traiteurs...)
- Accueillir les clients selon les standards Beau-Rivage.
- Suivre les commandes en l'absence du Maître d'hôtel.
- Faire les différentes mises en place dans les délais impartis.
- Établir les facturations en l'absence du Maître d'hôtel.
- Ranger et ordonner les offices et les salons.
- Veiller au stock de matériel.
- Superviser en toute autonomie des événements en l'absence du Maître d'hôtel (préparation du matériel, chargement du camion traiteur, mise en place, gestion du personnel fixe et temporaire, accueil et service du client...)

Profil :

- Diplômé(e) d'une école hôtelière CFC ou CAP/BEP/BAC.
- Expérience de 2 ans minimum sur une fonction similaire au sein d'un hôtel 5 étoiles et/ou dans le milieu des banquets.
- Langue française maternelle et bon niveau en anglais.
- Connaissances solides en service et en banquets, règles d'hygiènes et HACCP.
- Excellente présentation et très bon sens du relationnel.
- Vous avez une excellente résistance au stress, durant des périodes très denses.
- Vous avez une parfaite flexibilité à travailler le jour, le soir et le weekend.
- Vous êtes dynamique et organisé, vous aimez le terrain, vous aimez travailler en équipe.

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 : Septembre 2019 ou à convenir

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