

Le Domaine du Mas de Pierre

Le Domaine du Mas de Pierre est un hôtel 5* composé de 9 authentiques bastides, proposant 76 chambres et suites avec jardin privatif ou terrasse. L'hôtel dispose d'un lagon avec une plage de sable fin et une eau turquoise, de 3 piscines, ainsi qu'un superbe spa de 2 000 m² dédié au bien-être et à la détente, comprenant un espace fitness. Le Domaine offre également diverses options de restauration, dont un bistrot « Lis Orto », un restaurant gastronomique « La Table de Pierre », une paillote plage, un room service disponible 24h/24, ainsi qu'un petit déjeuner buffet gourmand selon les saisons. Le Domaine du Mas de Pierre s'étend sur un jardin provençal de 4 hectares et propose également des salons de réunions modulables de 180 m², ainsi qu'un club enfant, « Le Jardin d'Alice ».

Travaillez dans une atmosphère paradisiaque, entourée d'un lagon, de piscines, de jardins féeriques, et d'une ambiance conviviale, où nous ne perdons jamais de vue ce qui est le plus important à nos yeux : le bien-être et l'épanouissement de tous, que ce soient nos clients, nos partenaires ou nos collègues. Rejoindre Le Domaine du Mas de Pierre, c'est intégrer SFH, un groupe hôtelier français indépendant, dont la signature « créateur de souvenirs » anime son fondateur et sa direction depuis 1986.

Le groupe SFH c'est une collection d'hôtels haut de gamme qui comprend : le Pullman de Montpellier, La Villa Haussmann à Paris 8, La Bastide de Biot à Biot (06), Le Grand Hôtel Thalasso & Spa à Saint-Jean-de-Luz (64), ainsi que le Domaine du Mas de Pierre à Saint-Paul-de-Vence (06).

Le Domaine du Mas de Pierre est à la recherche de son/sa futur(e) **Chef de rang**.

Sous la responsabilité hiérarchique du Maître d'hôtel et du Directeur des Salles vous aurez pour mission de veiller au bon déroulement du service sur l'ensemble des tables de l'accueil du client, au règlement en passant par le service en salle.

Vous serez en charge de :

Déroulement du service

- Mettre en place la salle de restaurant, dresser, débarrasser les tables et les redresser pour le service suivant
- Donner la commande au Barman pour les boissons et les servir
- Assurer ses propres commandes boisson lorsque le barman n'est pas présent
- Accueillir le client au restaurant et le placer en lui tirant sa chaise et en prenant soin de contrôler les réservations
- Prendre connaissance de la carte en détail, prendre la commande et la transmettre en cuisine
- Assurer l'intégralité du service en salle
- Demander la facture au maître d'hôtel ou la faire soi-même en l'absence de ce dernier
- Préparer les salles de réunion en se référant à la feuille de fonction et s'occuper de la mise en place de collations et autres lors des événements
- Informer le client en cas de problème et le tenir au courant de la situation
- Toujours appeler dans la mesure du possible le client par son nom

Entretien des locaux et du matériel

- Nettoyer les différentes salles de restauration
- S'assurer de la propreté du linge et des ustensiles
- Ranger la vaisselle propre
- Contrôler le travail effectué par les Commis de Salle, Apprentis et Stagiaires

Gestion du client

- Conseiller les clients
- Informer son supérieur des réclamations et conflits avec la clientèle
- S'assurer en permanence de la satisfaction du client
- Informer son supérieur hiérarchique sur les retours clients

N'attendez plus et venez nous rejoindre si :

- Vous savez faire preuve de réactivité et d'enthousiasme ?
- Votre sens de l'esthétique et votre goût pour le luxe est incontestable ?
- Le service client vous passionne ?
- Vous avez un souci du détail et un sens de l'observation affutés ?
- Votre ponctualité et votre sourire fait de vous un collègue irremplaçable ?
- Votre présentation et votre sens du relationnel est impeccable ?
- Do you speak english ?
- Une 2ème langue étrangère sera un réel avantage pour nous
- Vous êtes issu(e) d'une formation niveau Bac (professionnel, technologique, Brevet Professionnel...) en restauration.
- Vous pouvez également justifier d'un CAP ou BTS Hôtellerie-Restauration et justifier d'une expérience professionnelle réussie.

Travailler avec nous, c'est bénéficier de :

- Horaire continu
- Deux jours de repos consécutifs
- Tenues de travail fournies et entretenues par nos soins
- Mutuelle d'entreprise (60% employeur, 40% collaborateur)
- Parking gratuit, sécurisé avec bornes de recharge électrique à disposition
- Logement du personnel à disposition à 200 mètres du Domaine (CDD et Stagiaires)
- Possibilité de formation en interne
- Parcours d'intégration dans l'ensemble du Domaine
- Incentives organisées
- Fêtes du personnel
- Cafet' ouvert 7/7
- Engagement écologique
- Nombreux avantages loisirs grâce à notre CSE
- Appartenance au groupe SFH
- Relais Team : programme d'échanges entre R & C durant vos loisirs sous réserves de disponibilités
- Tarifs préférentiels sur les prestations des hôtels du groupe SFH
- Possibilité de promotion en interne
- Crèche d'entreprise pour nos collaborateurs en CDI dès 4 mois d'ancienneté
- Accès au SPA et à l'espace fitness à tous nos collaborateurs 1x par semaine

Notre processus de recrutement :

- 1ère étape : Un entretien téléphonique
- 2ème étape : Un entretien physique
- 3ème étape : Validation de votre embauche et début de votre parcours d'intégration.

À compétences égales, le poste est ouvert aux personnes en situation de handicap.