



CHEF DE RANG(H/F)

Minimum CAP et/ou BEP

- 39H repos samedi, dimanche, lundi midi, mardi midi, mercredi midi
 - 📍 Valence centre-ville € de 2 200€ à 2 440€ ou plus selon compétences
-



FLAVEURS
BAPTISTE POINOT

NOS VALEURS

C'est au travers d'une cuisine engagée & passionnée que Baptiste Poinot célèbre quotidiennement la vérité des ingrédients bruts de sa région, la puissance des saveurs & la quintessence de la nature, cœur de sa signature culinaire. Inspiré par une nature généreuse de la région & par ses rencontres avec des producteurs locaux tout aussi passionnés, le Chef propose une cuisine gastronomique originale & authentique, durable mais surprenante, engagée & bien vivante.



Gault&Millau 🍷🍷🍷

16/20



POSTE RECHERCHÉ

Nous recherchons un(e) Chef(fe) de rang avec une forte appétence pour le vin **ou** avec une formation vin. Vous travaillerez dans un cadre de travail autonome en collaboration avec le chef. L'ambiance de travail sera décontractée, le service et les mets très qualitatifs.

Cuisine gourmande rimera avec bonne humeur et convivialité. Nous souhaitons constituer une équipe soudée qui saura mettre son savoir-faire au service d'un lieu empreint de créativité, de gourmandise et de bienveillance. Rattachée à notre équipe de salle vous travaillerez en étroite collaboration avec le Chef Baptiste Poinot et l'équipe de cuisine, afin d'élaborer les accords Mets et Vins.

Ponctuel(le), organisé(e), réactif(ve), autonome vous savez gérer les priorités et vous êtes force de proposition. Vous êtes reconnu(e) pour votre esprit d'équipe et pour votre sens de l'accueil et de la relation client. Vous maîtrisez parfaitement les règles et les techniques du service.

Alors n'hésitez plus, rejoignez-nous !

- **CONTRAT** : CDI - 39heures
- **EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE** : 1 an
- **LOCALISATION** : Valence (centre-ville)
- **FORMATION** :CAP, BEP et/ou équivalents Hôtellerie restauration exigé
- **SALAIRE** : Mensuel brut de 2200 € à 2440 € ou plus (selon compétences)

VOS MISSIONS

- Mise en place et dressage de la salle de restaurant
- Service des vins, réalisation de la carte des vins
- Gestion et stockage des vins, inventaire
- Veiller au bon déroulement du service
- Remontées auprès de la hiérarchie les informations concernant la clientèle
- Accueil, installations, conseil, vente et service en salle
- Prise de commandes
- Encaissements
- Réalisation des opérations de fin de service

CONTACT

Merci de nous appeler et de nous faire part de votre CV par E-mail.

Téléphone : 06.77.17.59.90

E-mail : poinotbaptiste@gmail.com