

Rejoignez l'équipe de Chetzeron en tant que Chef de rang (H/F)

et contribuez à créer une expérience gastronomique et humaine inoubliable dans un cadre unique au cœur des Alpes.

Vous êtes intègre, passionné(e) par votre métier, et vous vous retrouvez dans nos valeurs ? Vous savez vous adapter à toutes les situations et recherchez un cadre de travail exceptionnel ? Alors, vous êtes peut-être la perle rare que nous recherchons !

Bienvenue à Chetzeron, un lieu d'exception perché à 2112 mètres d'altitude.

Situé sur les pistes de ski en hiver et au cœur des alpages en été, notre concept unique marie nature, bien-être, design et écologie.

Vos missions

- Accueillir chaleureusement les clients et les accompagner tout au long de leur expérience en terrasse et en salle.
- Prendre les commandes en assurant une parfaite connaissance des menus, des plats et des suggestions du jour.
- Conseiller les clients sur les accords mets et boissons, en valorisant les produits et l'expérience culinaire.
- Assurer le service des plats et boissons avec professionnalisme, fluidité et élégance.
- Superviser la mise en place de la terrasse et de la salle, veiller à son bon entretien et à son agencement selon les standards de l'établissement.
- Coordonner et collaborer avec les commis de salle pour garantir un service impeccable.
- Gérer les demandes spécifiques des clients en faisant preuve d'écoute et d'adaptabilité.
- Participer aux tâches de clôture, y compris la vérification des stocks et la préparation pour le service suivant.
- Représenter les valeurs et l'image de Chetzeron avec professionnalisme et bienveillance.

Votre profil

- Vous avez une expérience réussie dans un poste similaire et une réelle passion pour l'art de la table et le service haut de gamme.
- Vous êtes à l'aise avec la relation client et savez créer une expérience mémorable grâce à votre sens de l'écoute et vos conseils avisés.
- Vous êtes flexible concernant les horaires, y compris pendant les week-ends et jours fériés.
- Vous êtes organisé(e), rigoureux(se) et doté(e) d'un fort esprit d'équipe.
- Vous êtes capable de travailler dans un environnement exigeant, avec le sourire et en restant attentif(ve) aux détails.
- Vous avez une bonne présentation et maîtrisez au moins une autre langue (anglais indispensable, toute langue supplémentaire est un atout).
- Vous êtes pragmatique, proactif(ve) et toujours prêt(e) à vous adapter aux besoins de l'établissement et des clients.

- Vous partagez nos valeurs de respect, d'élégance et d'excellence.
 - Vous êtes en bonne condition physique : à l'aise pour déplacer des tables, et pour participer ponctuellement au déblaiement de la neige en terrasse lorsque nécessaire.
 - Vous êtes prêt(e) si nécessaire à marcher ou skier pour accéder à la station, de jour comme de nuit, par beau ou mauvais temps. Nous assurons cependant un minimum de transferts en fin de journée pour simplifier vos déplacements.
-

Ce qui vous distingue

- Une forte envie d'apprendre, de progresser, et une orientation vers les solutions et les résultats.
 - Flexibilité, endurance, organisation et polyvalence.
 - Une attitude proactive et un engagement constant envers la qualité et l'excellence.
-

Ce que nous offrons

- **Un cadre de travail exceptionnel** au cœur des Alpes, moderne et inspirant.
 - **Des repas équilibrés**, à base de produits frais, proposés à tarif réduit pour le personnel.
 - **Un forfait pour les remontées mécaniques**, avant tout pour faciliter vos trajets professionnels.
 - **Des avantages exclusifs** : 50% de réduction au restaurant et à l'hôtel (selon disponibilité).
 - **Une opportunité d'évolution** : nous valorisons la performance et encourageons le développement de nos talents en fonction des capacités et des opportunités.
-

Pourquoi nous rejoindre ?

Si vous partagez notre vision, nos valeurs et notre passion pour l'hospitalité, nous vous garantissons une expérience professionnelle inoubliable dans un lieu hors du commun.

Postulez dès maintenant !

Envoyez-nous votre dossier complet à job@chetzeron.ch. Nous avons hâte de découvrir votre candidature.

Note : Seules les candidatures correspondant à nos critères seront prises en compte. Sans retour de notre part sous 15 jours, veuillez considérer que votre candidature n'a pas été retenue pour ce poste.