

Chef de rang (H/F)

75009 PARIS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



27/04/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Situé au cœur du quartier de l'Opéra, à deux pas des grands boulevards et des adresses emblématiques de la capitale, notre client, hôtel parisien, incarne une nouvelle vision de l'hôtellerie lifestyle haut de gamme. Installé dans un superbe immeuble haussmannien chargé d'histoire, l'établissement marie avec élégance le charme classique parisien et un design contemporain audacieux. Pensé comme un véritable lieu de vie, l'hôtel séduit une clientèle internationale, cosmopolite et exigeante, en quête d'authenticité et d'expériences uniques. L'hôtel se distingue par son sens du service personnalisé, son énergie moderne et son positionnement entre luxe et lifestyle, où l'excellence opérationnelle se conjugue avec une approche humaine et décontractée.

Le poste

Vos missions :

- Vous préparez et dressez les tables avant chaque service
- Vous prenez les réservations des clients par téléphone ou physiquement
- Vous prenez en charge les clients dès leurs arrivées dans les différents points de vente restauration
- Vous présentez les menus et assurez la prise de commande
- Vous conseillez et informez les clients en leur communiquant par exemple certaines spécificités (les allergènes...)
- Vous assurez la gestion de la caisse (Micros)
- Vous pouvez être amené à assurer l'animation de notre bar
- Lors d'évènements (séminaires...), vous pouvez être amené à assurer l'accueil des clients et le suivi des manifestations : réunions, déjeuners... indiquant les priorités à traiter
- Vous accompagnez les commis de salle

Conditions :

- Statut : Employé
- Horaires : 39h/semaine: 7h00 à 15h30 ou 15h00 à 23h30
- Jours de repos : 2 jours consécutifs hors week-end
- Salaire: Selon profil
- Logiciel utilisé : Micros
- Equipe: 12 personnes

Avantages :

- 1 RTT par mois
- Mutuelle prise en charge à 70% par l'employeur
- Transports remboursés à 75%
- Compte épargne temps
- 13ème mois à partir de 6 mois d'ancienneté
- Prime participation / intéressement
- Revalorisation annuelle collective des salaires
- Congés spéciaux
- Prime ancienneté
- Service de pressing pour vos tenues professionnelles
- Cafeteria d'entreprise
- Jours fériés garantis dès l'entrée
- Comité social et économique (bons d'achats, prise en charge à hauteur de 130 euros annuel d'un abonnement sportif)
- Evènements sociaux annuels : Noël des enfants, fête du personnel
- 1% action logement
- Tarifs préférentiels dans les hôtels du groupe

Le profil recherché

Voici une version courte, rythmée et moderne pour un poste de Chef de Rang en 4 étoiles. L'idée est de mettre l'accent sur la fluidité du service et l'élégance de la posture.

Votre Profil :

Bras droit du Maître d'Hôtel, vous êtes le pilier d'un service fluide et l'interlocuteur privilégié de nos clients. Vous ne servez pas juste des plats, vous orchestrez un moment de vie.

Vos Fondamentaux : Parcours : Une expérience réussie en restauration haut de gamme ou hôtellerie de luxe.

Maîtrise : Les techniques de service (découpe, dressage, service au plateau) n'ont aucun secret pour vous.

Langues : Un anglais fluide pour conseiller et échanger avec notre clientèle internationale.

Ce qui vous rend unique :

Sens du détail : Vous avez l'œil partout (mise en place impeccable, anticipation des besoins).

Dynamique et souriant(e), vous savez transmettre votre énergie à votre équipe de commis.

Fibre commerciale : Vous maîtrisez l'art de la suggestion (vins, mets, apéritifs) pour sublimer l'expérience.