Chef de rang

Deadline:
31-12-2026

Job area:
Restaurant

Position type:
Full time

Conçu par des Genevois et construit pour des Genevois l'Hôtel Métropole, actif depuis 1854, écrit un nouveau chapitre de sa riche histoire avec une réinvention de ses 102 chambres, de ses 4 espaces de conférence, du lobby et des restaurants & bars. Il est membre du réseau Preferred Hotels & Resorts.

Logé au 5ème étage de l'hôtel, le Met Rooftop offre une vue imprenable sur le lac, le jet d'eau et la vieille ville.

Situé au cœur de l'un des plus beaux parcs de la ville, le Restaurant-Hôtel du Parc des Eaux-Vives offre 5 chambres et 2 juniors suites avec vue sur le lac, le parc ou les courts de tennis. Le petit manoir offre un restaurant ouvert en saison avec une terrasse panoramique.

Le rez-de-chaussée offre 4 salons privés modulables. Au 1er étage, l'espace est totalement privatisable avec une salle de réunion, une terrasse avec vue lac et un bar. Êtes-vous prêt(e) à diriger par l'exemple, à inspirer votre équipe, à repousser les limites et à redéfinir l'hôtellerie de luxe moderne dans **deux hôtels emblématiques de Genève, sur la rive gauche** ?

Rejoignez-nous pour créer un environnement **innovant et stimulant**, où collaborateurs et clients peuvent se connecter, se déconnecter ou se reconnecter à l'essentiel.

Nous recherchons actuellement des Commis de Rang / Demi-Chef de Rang / Chef de Rang, dont les missions sont les suivantes :

Vos principales missions

- Assurer la mise en place, le service et le débarrassage dans le respect des standards d'un établissement 5 luxe.
- Accueillir, conseiller et accompagner les clients tout au long de leur expérience.
- Assurer un service des mets et boissons élégant, attentif et personnalisé.
- Anticiper les besoins des clients et répondre à leurs demandes avec réactivité et discrétion.
- Veiller à la propreté, à l'organisation et au bon fonctionnement de son rang.
- Travailler en étroite collaboration avec la cuisine, le bar et les différents départements.
- Contribuer à la qualité et à la fluidité du service ainsi qu'à la satisfaction de notre clientèle.
- Participer à la mise en place et à la préparation des différents services.

Profil recherché
Formation en hôtellerie/restauration haut de gamme
Expérience de 3 ans exigée
Français courant et Anglais professionnel indispensable, Autre langue appréciée

VOUS INCARNEREZ ET METTREZ EN PRATIQUE NOS COMPORTEMENTS QUI NOUS DÉFINISSENT :
Je m'engage :

• Nous incarnons parfaitement l’image moderne de l’hôtel et sommes fiers de jouer le rôle d’hôte du Métropole
• Nous nous approprions la relation avec nos clients et sommes habilités à en assumer la responsabilité
• Nous acceptons positivement le changement et nous nous y adaptons
Je partage :
• Nous créons des interactions, nous connectons, reconnectons et permettons à nos clients de se déconnecter
• Nous travaillons ensemble comme une équipe d’individus, curieux de nous découvrir les uns les autres
Je prends soin :
• Nous avons la liberté de faire plaisir et nous l’exerçons
Je suis spontané(e) :
• Nous connaissons notre métier et savons jouer avec les codes du Métropole
• Nous savons créer un impact et oser avec justesse
Merci de postuler en envoyant votre dossier de candidature complet (CV, lettre de motivation, copies des diplômes et certificats de travail).
Si vous n’avez pas de nouvelles de notre part dans un délai de 30 jours, veuillez considérer que votre candidature n’a pas été retenue.