

**HOTEL LA MISSION**  
**Recherche pour un Contrat à Durée Déterminée de 6 mois**

**LIEU DE TRAVAIL : ÎLE D'YEU – Saint Sauveur**

**HORAIRES : 39h00 hebdo**

**CHEFS DE RANG**

**H/F**

\*\*\*\*\*  
Postes à pourvoir pour la grande saison (6 mois minimum). Au sein du restaurant de l'hôtel La Mission, vous serez responsable de la prise de commandes, du service des plats et des boissons, et de la satisfaction des clients. Vous veillez à offrir un service de qualité correspondant aux standards 4\* de l'établissement. Vous aurez pour missions :

- **Accueil, prise de commande, service :** - Accueillir et installer les clients, leur présenter le menu, conseiller et prendre les commandes, servir les plats et boissons et s'assurer de leur satisfaction (vous devez connaître les menus et les vins)
- **Gestion des encaissements :** - S'assurer de l'exactitude de la note avant encaissement et gérer la facturation et le paiement
- **Assurer la propreté et l'organisation de la salle :** Dressage de la salle avant et après service, maintenir la propreté en participant au nettoyage

**EXPERIENCE : Débutant accepté**

**SALAIRE : 2100 à 2300€ brut mensuel**

**MODE DE PRÉSENTATION : CV + lettre à [candidature@lamissionyeu.com](mailto:candidature@lamissionyeu.com)**