

Dans le cadre de notre développement et en partenariat avec le Groupe PIC, nous recherchons pour la prochaine ouverture (premier trimestre 2020) du restaurant « Comptoir d'André » par Anne Sophie PIC (cheffe triplement étoilée au Michelin) à l'Aéroport d'Orly :

Chefs de rang - H/F

En véritable ambassadeur(trice) de la marque, sous la responsabilité du Directeur de salle, vos missions seront les suivantes :

- Assurer la mise en place et le service des tables et optimiser la qualité de la prestation.
- Exercer ses fonctions dans le respect des règles et des normes liées à l'hygiène et à la sécurité.

Diplômé(e) d'un CAP ou d'un Bac pro en restauration, vous souhaitez acquérir une expérience en restauration traditionnelle.

Vous possédez une ou plusieurs expériences réussies dans ce poste.

Doté(e) d'une bonne motivation, du sens de la discipline, vous avez le sens du goût et aimez travailler en équipe

Vous acceptez de travailler en horaires décalés, mais toujours en continu.

Postes basés sur l'aéroport d'Orly 3 en Zone Réservée

Plage horaire : 5h00 - 23h00, 7/7 jours

Contrats : CDI

Langues : Anglais souhaité

Prise en charge de 50% du titre de transport + 50% de l'abonnement Orly Val.