

<https://careers.hyatt.com/fr-FR/careers/jobdetails/10880/PAR005499>

## CDI: CHEF DE RANG

Hyatt Regency

Hyatt Regency Paris Charles de Gaulle

Île - de - France

BARS/RESTAURANTS/POINTS DE VENTE

Premier échelon

Temps plein

Demander un ID: PAR005499

France-Île-de-France-Paris

Mondial

Résumé

Cliquez pour découvrir Le [Hyatt Regency Paris - Charles de Gaulle](#), situé à proximité de l'aéroport international de Roissy - Charles de Gaulle. Il comporte 388 chambres et suites, plus de 25 salles de réunions, un bar (Bar Cosmos) et un restaurant (Apollo).

« **We care for people so they can be their best** »

Notre raison d'être nous inspire à faire preuve de *care*, jour après jour, envers toutes les personnes avec qui nous sommes en contact. Alors que nous continuons à nous développer à travers le monde, nous ne perdons pas de vue ce qui est le plus important à nos yeux : le bien-être et l'épanouissement de tous, clients, partenaires, collègues, fournisseurs et membres de la communauté locale.

Qualifications

**Service** : Restauration

**Vous reportez** au Responsable du point de vente

**Vos atouts** :

- Excellent relationnel, sens du service
- Gestion de la clientèle de l'arrivée au départ
- Diplômé en hôtellerie-restauration ou expérience validée

- Vous devrez parler couramment le français et de bonnes connaissances en anglais seront requises

**Votre périmètre :**

- Mise en place de la salle
- Accueil des clients et gestion des demandes
- Prise de commande, service des plats et encaissement
- Service type de restauration buffet
- Room Service / bar soutien aux équipes

*A compétences égales, nous recrutons des personnes en situations de handicap.*