



Et si vous participiez à la bonne coordination du service pour faire vivre à nos client(e)s, la meilleure expérience client possible ?

L'Hôtel COTE OUEST Thalasso et Spa**** (<https://hotel-coteouest.com/fr/>) intégré à la collection MGallery du Groupe ACCOR en franchise, offre 97 chambres, un restaurant vue mer, un lounge bar, 3 salles de séminaires ainsi qu'un centre de Thalassothérapie et un univers Spa.

Dans le cadre de notre développement, rejoignez notre établissement situé aux Sables d'Olonne (85) en qualité de Chef / Cheffe de rang en CDI 39 H 00.

Sous la responsabilité d'Alexandre Berthomé, notre Responsable Restauration, et au fil des évolutions de notre carte, vous devrez :

- Organiser et veiller à la mise en place de la salle ;
- Assurer la responsabilité d'un secteur du restaurant et participer à la bonne coordination du service ;
- Garantir la qualité du service offert à la clientèle en veillant à leur satisfaction ;
- Contribuer au développement de l'activité restauration en suscitant la vente ;
- Veiller à la propreté de votre lieu de travail.

Venez contribuer à la satisfaction client si vous :

- Avez pour habitude d'offrir un accueil chaleureux et personnalisé à chaque client ;
- Souhaitez servir des repas cuisinés maison composés de produits frais et locaux qui prêtent attention aux saisonnalités ;
- Avez envie de travailler dans une ambiance conviviale avec une équipe passionnée et dynamique ;
- Êtes force de propositions sur l'offre de restauration proposée ;
- Avez déjà une expérience réussie dans ce domaine et que vous souhaitez nous partager votre sens du service, votre esprit d'équipe et votre implication ;
- Avez envie d'intégrer un restaurant incontournable et idéalement situé aux Sables d'Olonne, face à l'océan.

Pour ne rien vous cacher, à Côte Ouest :

- Nous travaillons sur un rythme de 39h00 par semaine ;
- Nous disposons d'une rémunération composée d'un salaire fixe sur 12 mois, d'une prime de fin d'année à partir d'un an d'ancienneté et d'avantages en nature nourriture ;
- Nous bénéficions également d'avantages connexes tels qu'une mutuelle pour vous et votre famille, une prévoyance, un accord de participation pour partager les bénéfices de l'entreprise et PEE, un CSE ;
- Nous travaillons dans un cadre exceptionnel face à l'océan ;
- Nous souhaitons collaborer dans la bonne humeur, l'enthousiasme et l'envie de faire plaisir à nos clients ;
- Nous faisons partie du Groupe Dubreuil, ce qui nous permet de vous offrir des opportunités d'évolution au sein de nos différentes filiales.

Poussez notre porte et rejoignez notre future équipe pour que, grâce à vous, nos clients profitent d'un délicieux moment !

Si nous avons attisé votre curiosité, n'hésitez plus et postulez directement : <https://www.groupedubreuil.com/offres/>

Embarquez à bord du Groupe DUBREUIL pour fêter avec nous les 100 ans de passion du Groupe et suivre les aventures de notre skipper Vendéen, Sébastien Simon, lors de sa participation au Vendée Globe.

Parce que les images parlent mieux que les mots, venez voir tout ce que nous sommes : https://www.youtube.com/watch?v=M_6PwkNucNw.