

Hôte/sse de restaurant (H/F) – Restaurant Gastronomique Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace

Notre **restaurant gastronomique - Gordon Ramsay - étoilé au guide Michelin**, convie ses hôtes à un festin des sens pour y apprécier une exquise cuisine française dans un cadre poétique donnant sur le Parc du Château de Versailles.

Notre restaurant est exclusivement ouvert du mardi au samedi pour le dîner.

Nous recherchons un/e **hôte/sse de restaurant H/F** pour rejoindre la formidable équipe de notre **restaurant gastronomique Gordon Ramsay étoilé au Guide Michelin**.

L'opportunité pour vous d'exercer votre passion dans un établissement de luxe à la renommée internationale et d'apprendre au côté d'un chef et d'un directeur cherchant à repousser leurs limites dans l'objectif d'obtenir une seconde étoile !

Tout cela, dans un cadre de travail d'exception ou la salle comme la cuisine, vous offre une vue sur le Parc du Château de Versailles.

- Salaire à définir en fonction du profil
- 39h/semaine - de 16h00 à 00h20

VOS MISSIONS

Gestion de réservations

- Répondre aux demandes des clients.
- Répondre au téléphone.
- Répondre aux mails (demande de groupe, individuel ou d'autres services de l'hôtel)
- Gérer les réservations de dernières minutes.
- Organiser un plan de salle pour fluidifier le service
- Mettre à jour les changements des menus

Accueil

- Accueillir et accompagner les clients à table.
- Aider l'équipe du restaurant dès que possible.
- Prendre en compte les demandes et les remarques des clients et faire remonter les informations.
- Accompagner les clients lors de leur départ

Gestion caisse

- Procéder aux ouvertures et fermetures de caisse.
- Contrôler son fonds de caisse.
- Gérer les encaissements.
- Contrôler les additions avec les maîtres d'hôtel et sommeliers respectifs
- Rédaction de factures pour les clients
- Comptes rendus en fin de service

Hôte/sse de restaurant (H/F) – Restaurant Gastronomique Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace

PROFIL RECHERCHÉ

- Vous êtes bilingue en français et en anglais,
- Vous avez acquis une expérience de 1 an minimum dans un restaurant de même catégorie à un poste similaire – alternance comprise,
- Vous avez le sens du détail et des priorités,
- Vous êtes quelqu'un de souriant et aimez particulièrement la relation client,
- Vous êtes à l'aise avec l'outil informatique,
- Autorisation de travailler en France exigée

AVANTAGES

- 2 jours de repos consécutifs – les dimanches et les lundis,
- Horaires en continu - sans coupure - service du soir uniquement - 30-35 couverts,
- Heures supplémentaires gérées, récupérées ou payées sous conditions,
- Fermeture pendant tout le mois d'aout pour les congés d'été / Fermeture pendant 2 semaines en février pour les congés d'hiver,
- Parking gratuit et/ou prise en charge à 50 % du Pass Navigo,
- Primes diverses : intéressement, de fin d'année, d'ancienneté, de cooptation et prime de vente pour certains postes,
- Prise en charge de la mutuelle à hauteur de 78% en individuel et à 100% pour la prévoyance,
- Boissons chaudes offertes / restaurant d'entreprise à disposition pour vos repas - Foodles (frigos connectés) avec participation de l'employeur,
- Uniforme fourni ou pressing d'entreprise / vestiaires à disposition,
- Comité RSE,
- Des événements réguliers et une ambiance familiale et bienveillante,
- Programme de reconnaissance

Avantages en tant que collaborateur Hilton

- Tarifs préférentiels pour des séjours dans les établissements du groupe Hilton partout dans le monde y compris pour les amis et la famille,
- Accès à des formations en e-learning dans tous les domaines en plus des formations en interne,
- Perspectives et possibilités d'évolution concrètes au sein du groupe

Rejoignez-nous ! Envoyez votre CV et votre lettre de motivation à l'adresse suivante :

trianonpalace.recrutement@waldorfastoria.com