



RESTAURANT

LA CHAPELLE

CHÂTEAU GUIRAUD • SAUTERNES



Chef de Rang H/F

CDI – Temps complet 39H. À partir de 2 200 € brut, évolutif selon profil

Sous la responsabilité du Responsable de salle, vous assurez le bon déroulement du service, de l'accueil de la clientèle jusqu'à l'encaissement, en veillant à offrir une expérience à la fois fluide, professionnelle et attentionnée.

VOS MISSIONS :

Avant le service :

- Participer à la mise en place et au dressage de la salle.
- Vérifier la propreté, la présentation et la disponibilité du matériel.
- Préparer son rang et s'assurer de son bon fonctionnement avant l'arrivée des clients.

Pendant le service :

- Accueillir, installer et accompagner les clients tout au long de leur expérience.
- Identifier rapidement leurs besoins et les conseiller dans leurs choix.
- Présenter et expliquer les mets et les vins.
- Prendre les commandes et assurer un service attentif et professionnel.
- Assurer le suivi du service des plats et veiller au bon déroulement du repas sur l'ensemble des tables de son rang.
- Coordonner ses actions avec la cuisine et l'ensemble de l'équipe de salle afin de garantir un service fluide.
- Être attentif aux détails, au rythme du repas et à la satisfaction des clients.

Après le service :

- Assurer la facturation et l'encaissement des règlements.
- Participer à la remise en ordre et à la fermeture de la salle.
- Veiller au réassort et au rangement du matériel.
- Participer à l'entretien et à la bonne tenue de la salle.

PROFIL RECHERCHÉ :

- Expérience en service en salle souhaitée, idéalement en tant que Chef de rang dans un établissement traditionnel ou bistrannique.
- Débutant bienvenue si motivé et avec l'envie d'apprendre
- Connaissance des techniques et usages du service en salle.
- Sens de l'accueil, du service et du détail.
- Excellente présentation et aisance relationnelle.
- Organisation, rigueur et autonomie dans la gestion de son rang.
- Esprit d'équipe et capacité à travailler efficacement dans un environnement dynamique.
- Bonne condition physique et capacité à travailler en station debout.
- Disponibilité pour travailler en horaires décalés, notamment les soirs et week-ends.

AVANTAGES :

2 jours de repos consécutifs, logement possible sur place, repas sur place, accès au programme d'avantages collaborateurs Terres de Natures (hébergement, F&B, bien-être, vins et épicerie du groupe)

La Chapelle de Guiraud • 33210 Sauternes

Envoyez votre candidature à Eugenie.LeTanneur@terresdenatures.com

TN | TERRES
de NATURES



RESTAURANT

LA CHAPELLE

CHÂTEAU GUIRAUD • SAUTERNES



Plongeur / Aide Cuisinier H/F

CDI – Temps complet 39H. À partir de 2150 € brut

VOS MISSIONS :

- Maintenir les espaces et le matériel propres.
- Participer à la réception des marchandises et à la mise en place des plats.
- Assister l'équipe de cuisine.

PROFIL RECHERCHÉ :

- Curieux(se), attentif(ve) et soigneux, vous êtes passionné(e) par la cuisine et souhaitez évoluer dans ce milieu.
- Vous avez des capacités d'écoute et d'adaptation et un fort esprit d'équipe.
- Rigueur, sens du détail, goût pour le travail en équipe, disponibilité en horaires de service (soirées, week-ends selon activité).

AVANTAGES :

2 jours de repos consécutifs, logement possible sur place, repas sur place, accès au programme d'avantages collaborateurs Terres de Natures (hébergement, F&B, bien-être, vins et épiceries du groupe)

La Chapelle de Guiraud • 33210 Sauternes

Envoyez votre candidature à Eugenie.LeTanneur@terresdenatures.com