

[APPRENTISSAGE] Apprenti chef de rang [H/F]

Novotel Paris Centre Tour Eiffel .

MISSIONS

A proximité de la Tour Eiffel, le Novotel Paris Centre Tour Eiffel propose 764 chambres, deux restaurants dont le « Greem », un restaurant gastronomique japonais « Le Benkay », ainsi qu'un centre de convention de 3000m² avec un amphithéâtre.

Face à la Seine, nos clients peuvent se restaurer dans notre bar et se détendre dans notre centre de fitness qui dispose d'une piscine avec un toit ouvrant.

Composé d'une clientèle internationale multi segments, son équipe de près de 280 talents participent au succès de l'hôtel.

Devenez **apprenti commis de salle H/F** au sein de **Novotel Paris Centre Tour Eiffel** !

Rattaché(e) au maître d'hôtel, votre rôle principal sera **de garantir un service de qualité** !

Vos missions générales :

- Assurer un accueil chaleureux et un service de qualité auprès des clients du restaurant.
- Contribuer à la satisfaction globale de la clientèle par la qualité du travail et l'exemplarité du comportement.
- Participer au développement du chiffre d'affaires du point de restauration grâce à des actions de vente efficaces.

Relation client :

- Réserver un accueil chaleureux et personnalisé au client
- Offrir un service attentionné et adapté aux contraintes du client
- Être attentif aux remarques du client et en assurer le suivi
- Mettre en valeur son offre restauration
- Véhiculer l'image de l'hôtel

Technique métier / production :

- Assurer la mise en place du point de vente et des espaces arrière.
- Réaliser le nettoyage et le rangement de la salle ainsi que des arrière-postes après le service.
- S'informer avant chaque service sur la composition des plats et les éventuelles ruptures.
- Adapter l'organisation et le rythme de travail selon l'affluence, les événements et les besoins des clients.
- Veiller à la bonne utilisation et à la pérennité du matériel mis à disposition.

Gestion :

- Participer à l'atteinte des objectifs du service en respectant les procédures et contrôles internes de l'hôtel.
- Contribuer à la bonne gestion de la vaisselle et du petit matériel en limitant les risques de casse.
- Participer, selon les besoins, aux inventaires, au contrôle des livraisons et au stockage des marchandises.

Commercial / Vente :

- Vendre, dans la mesure du possible, les plats et boissons spécifiques de l'hôtel.
- Réaliser des ventes additionnelles lorsque l'occasion se présente.

- Participer à la fidélisation de la clientèle grâce à un service de qualité.
- Adapter le service en fonction du type de repas et de la prestation attendue.

Hygiène / Sécurité des personnes / Environnement :

- **Veiller** à la propreté de son lieu de travail et à la sécurité alimentaire en respectant au quotidien les règles d'hygiène HACCP
- **Respecter** les consignes d'utilisation et de sécurité du matériel mis à disposition
- **Appliquer** les règles de sécurité de l'hôtel (incendie, etc.)
- **Respecter** les engagements de la « Charte Environnement » de l'établissement (économie d'énergie, recyclage, tri des déchets...)

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annoncesur

Novotel Paris Centre Tour Eiffel .

Type de contrat

Apprentissage, professionnalisation, CUI...

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Paris

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 15 juin 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°71882