

[SAISONNIER] Chef de rang petit-déjeuner [H/F] - Experimental Chalet Val d'Isère

Experimental .

MISSIONS

A PROPOS DE NOUS

Célèbre pour avoir introduit la culture des bars à cocktails à Paris en 2007, le groupe Experimental redéfinit l'hospitalité en proposant des bars à cocktails innovants et des hôtels de charme à travers l'Europe et au-delà.

Les destinations se diversifient au fil des années, de capitales européennes comme Rome, Paris et Londres, à des lieux plus saisonniers comme Comporta, Ibiza ou Minorque pour l'été ou les pistes de ski de Verbier et Val d'Isère pour l'hiver. Le groupe possède également des établissements à Porto, Venise, New York, Biarritz et les Cotswolds.

Nos lieux uniques offrent un mélange de design, de créativité et de service exceptionnel, avec de nouvelles ouvertures à l'horizon.

A PROPOS DE L'EXPERIMENTAL CHALET VAL D'ISERE

Ouvert en 2024, l'Experimental Chalet Val d'Isère est un paradis hivernal aux proportions épiques. Ce nouvel hôtel 4 étoiles situé dans les Alpes françaises abrite 113 chambres, deux restaurants, un bar à cocktails, un spa et des espaces de réunion.

Un havre de paix pour les plaisirs de l'hiver, qu'il s'agisse de skier sous des couches de neige fraîche, de se remémorer des souvenirs autour d'une fondue bouillonnante ou de nourrir l'esprit, le corps et l'âme dans le spa.

A PROPOS DU POSTE

Rejoignez nos équipes pour la saison d'hiver 2026/2027 !

Nous sommes à la recherche de nos futurs Chefs de rang pour le petit-déjeuner (H/F) en CDD saisonnier. Possibilité de logement selon les disponibilités.

Sous la responsabilité du Manager de Restaurant et de ses Assistants, vous aurez la charge de :

- Organiser la mise en place des offices et de la salle ;
- Garantir l'expérience client ;
- Conseiller la clientèle grâce à son excellente connaissance de la carte et des produits ;
- Effectuer le service en respectant les règles précises de la profession : prise de commande, mise en place en fonction de la commande, débarrassage, redressage ;
- Assurer le suivi de son rang : repasse de pain et boissons, maintient les tables ordonnées et propres pour garantir une expérience agréable ;
- Réaliser des opérations de fin de service : rangement, mise en place du prochain service ;
- Veiller à maintenir les espaces dans un état optimum (propreté, entretien et état de fonctionnement) ;
- Respecter et suivre des standards esthétiques, définis par la direction (grooming, mise en place).

A PROPOS DE VOUS

Nous recherchons un profil avec une bonne connaissance de la restauration, une expérience dans l'univers hôtelier avec une maîtrise de l'anglais.

Enfin si vous êtes proactif, autonome, adaptable, avec un sens de l'organisation et de l'initiative, que vous êtes efficace dans la gestion des priorités et que vous avez un excellent sens de l'accueil et du service client ; alors ce poste est fait pour vous.

Vivez l'expérience Experimental !

Tout au long de votre expérience, vous serez immergé dans un environnement stimulant et innovant. Vous rejoignez un groupe dynamique et évoluez aux côtés d'une diversité de fonctions et d'experts aux savoir-faire reconnus.

Qu'il s'agisse d'un premier emploi ou d'une nouvelle opportunité, nous mettons un point d'honneur à recruter, développer et retenir les collaborateurs les plus motivés et talentueux de tous horizons et compétences. Voici ce que nous pouvons offrir :

- Logement.
- Opportunités de formations et développement de carrière.
- Possibilités de mobilité en France, Italie, Suisse, US, UK, Baléares, etc

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Experimental .

Type de contrat

Saisonnier

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Val-d'Isère

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 17 juillet 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°72488