

[CDI] Extra - Restaurant Matsuhisa [F/H]/X

Le Royal Monceau / Raffles Paris

MISSIONS

Hôtel des Années Folles construit en 1928, rendez-vous des artistes et écrivains, des gentlemen et des aventuriers, **Le Royal Monceau – Raffles Paris** incarne depuis toujours ce je-ne-sais-quoi parisien. Spontané, cultivé, audacieux : l'effervescence permanente de création et d'émotion qui y règne, attire les voyageurs en quête de vie à la française.

Ayant rouvert en 2010 comme l'hôtel de luxe le plus artistique de Paris, après une transformation complète de 2 ans par le designer Philippe Starck, c'est en 2013 que l'hôtel reçoit la distinction "Palace". Composé de 149 chambres et suites prestigieuses, dont 3 Suites Présidentielles, l'hôtel se situe à quelques minutes de l'Arc de Triomphe et des Champs-Élysées. Au Royal Monceau – Raffles Paris, l'Art est omniprésent, avec un service exclusif d'Art Concierge, une Librairie des Arts, une galerie d'art, un cinéma privé de 99 places et également une collection privée d'oeuvres d'art.

L'offre culinaire est elle aussi portée par l'esprit de créativité qui anime tout l'hôtel, de la partition sucrée du Chef et entrepreneur Yazid Ichemrahen, à l'effervescence du “Bar Long” jusqu'aux trois restaurants : “Matsuhisa Paris” dédié à la gastronomie péruvo-japonaise par l'illustre Chef Nobu et “Il Carpaccio”, restaurant étoilé aux notes italiennes en collaboration avec la famille Da Vittorio. A ne pas manquer : les petits déjeuners et les brunchs d'exception du restaurant “La Cuisine”. Le Raffles Spa & Wellness et sa piscine spectaculaire baignée de lumière naturelle est quant à lui un véritable havre de paix où l'on aime se perdre, pour mieux se retrouver.

Missions :

- Prend connaissance des activités du jour (VIP, menus) et connaît les plats, garnitures et méthodes de préparation pour conseiller les clients ; assure le réassort d'argenterie et de condiments.
- Manipule et entretient le matériel, nettoie le restaurant et les zones de service, et applique les règles d'hygiène, de sécurité et les normes HACCP.
- Accueille les clients, prend les commandes, conseille et sert les plats et boissons de façon discrète et professionnelle.
- Utilise le POS pour les ventes et encaissements, effectue les ouvertures/fermetures selon les procédures, débarrasse et remet en place les tables.
- Rapporte à son supérieur les commentaires clients (bons ou mauvais) et, en cas de problème, évalue sa capacité à le gérer avant d'en informer sa hiérarchie.
- Maintient de bonnes relations avec les autres services, participe à la réduction des pertes et de la casse d'équipement, et peut être amené à encadrer un commis ou à participer à la formation de nouveaux collaborateurs.

Ce descriptif de poste est non exhaustif. Le titulaire peut être amené à accomplir d'autres missions.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Synthèse de l'annonce

Annonceur

Le Royal Monceau / Raffles Paris

Type de contrat

CDI

Salaire

Cf. texte de l'annonce

Télétravail

En présentiel

Lieu de travail

Paris

Informations de publication

Publication sur Emplois-Espaces depuis le 3 septembre 2026

Référence sur Emplois-Espaces : Emplois-Espaces / n°73228

Emplois-Espaces - tourisme-espaces.com - Ce document est généré depuis la fiche en ligne de l'offre n°73228.