

[CDI] Chef de Rang - Room Service [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 :

- Assurer un service de room service de qualité, de la prise en charge des commandes jusqu'au service en chambre et au débarrassage, en respectant les procédures et standards de l'établissement.
- Garantir la satisfaction des clients en personnalisant le service, en répondant à leurs demandes et en gérant efficacement les éventuels problèmes.
- Maîtriser l'ensemble de l'offre restauration (menus, boissons, équipements) ainsi que les informations quotidiennes, notamment les activités restauration et les arrivées des clients VIP.
- Veiller à la bonne organisation de l'office, au rangement, à l'approvisionnement, à la réception des commandes et à l'entretien du matériel et des espaces de travail.
- Appliquer rigoureusement les règles d'hygiène, de sécurité et contribuer à la réduction des pertes, de la casse et du gaspillage.
- Collaborer avec les différents services de l'hôtel, participer aux formations et être en mesure d'informer et d'orienter les clients sur les prestations de l'établissement.
- Faire preuve de polyvalence en assistant les autres points de vente restauration et en réalisant toute mission confiée par le manager ou la direction selon les besoins de l'activité.

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°73238

Emplois-Espaces - tourisme-espaces.com - Ce document est généré depuis la fiche en ligne de l'offre n°73238.