



SERVEUR – CHEF DE RANG – alternance F/H

SSP accueille au sein du Train Bleu un **serveur – chef de rang en alternance**.

Le restaurant-bar le Train Bleu est un lieu mythique depuis 1901. Cinq cents couverts sont servis chaque jour dans ce décor majestueux qui allie raffinement, tradition gastronomique française et une carte gourmande de qualité.

Nous rejoindre ...

Intégrer Le Train Bleu, c'est rejoindre une équipe passionnée, engagée dans une cuisine gastronomique exigeante, respectueuse des techniques culinaires françaises et des produits de saison. C'est également évoluer dans un cadre prestigieux, chargé d'histoire, au cœur d'un établissement emblématique.

Vos futures missions et apprentissages :

Vos futures missions :

- Accueillir et accompagner les clients dès l'arrivée jusqu'au départ en veillant à la qualité de l'expérience du client,
- Être responsable de son rang et assurer la prise de commandes et le service en salle,
- Développer une parfaite maîtrise des techniques de service en salle, incluant le torpilleur, les découpes et les flambages,
- Apprendre puis connaître la carte du restaurant, les modes de cuissons, les ingrédients entrant dans la préparation, les allergènes de conseiller les clients,
- Assurer les tâches de mise en place du restaurant, dressage, le débarrassage des tables,
- Maîtriser et respecter les normes d'hygiène en vigueur dans l'établissement.

Parcours et qualités :

- Vous préparez une formation diplômante ou certifiante en école hôtelière en service en salle,
- Vous avez une excellente présentation ainsi que de solides bases en anglais (clientèle internationale).