



OFFRES D'EMPLOI - LE GRAND RESTAURANT, PARIS

Le groupe Jean-François Piège recherche activement un 1er Chef de Rang et un 1er Commis de Salle pour Le Grand Restaurant, distingué par 2 étoiles au guide Michelin.

Le Grand Restaurant, ouvert en 2015 au cœur du Triangle d'Or parisien, est bien plus qu'une simple adresse gastronomique. Il incarne une véritable philosophie culinaire portée par Jean-François Piège, célèbre chef français.

Au sein de cet établissement, le Chef Jean-François Piège exprime ses convictions et son attachement à la gastronomie française, mettant en avant ses valeurs et son riche patrimoine.

Description du poste de Maître d'Hôtel :

Sous la supervision du 1er Maître d'Hôtel, vous aurez pour missions principales :

- Organiser et assurer le bon fonctionnement de l'activité de votre périmètre en synchronisant et coordonnant le travail de l'équipe en salle.
- Superviser la prise de commandes et conseiller les clients.
- Veiller à l'application des normes d'hygiène et de l'HACCP.
- Assurer la liaison avec les autres services du restaurant et effectuer les remontées nécessaires à la direction.
- Contribuer à la bonne marche de l'établissement et à l'application du règlement intérieur.

Rejoignez-nous pour continuer à écrire ensemble cette belle aventure de cuisine !

Amoureux de la gastronomie française, le Chef Jean-François Piège accompagne cette dernière vers son avenir en développant une approche contemporaine de la cuisine et du restaurant.

Profil recherché :

- Expérience minimale de 3 ans dans un poste similaire.
- Dynamique, passionné par l'art culinaire et le service en salle.
- Rigoureux, organisé et autonome.
- Aptitude à travailler en équipe avec un haut niveau de professionnalisme.
- Anglais requis.

Informations Complémentaires

- Type de contrat : CDI / 3 continues et 2 coupures.
- Salaire : Selon expérience.

Comment Postuler

Si vous souhaitez contribuer à cette aventure gastronomique et rejoindre notre équipe passionnée, veuillez adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à l'adresse suivante : recrutement@jeanfrancoispiège.com.

Nous avons hâte de vous accueillir et de partager ensemble cette passion pour la cuisine française !





OFFRES D'EMPLOI - LE GRAND RESTAURANT, PARIS

Le groupe Jean-François Piège recherche activement un 1er Chef de Rang et un 1er Commis de Salle pour Le Grand Restaurant, distingué par 2 étoiles au guide Michelin.

Le Grand Restaurant, ouvert en 2015 au cœur du Triangle d'Or parisien, est bien plus qu'une simple adresse gastronomique. Il incarne une véritable philosophie culinaire portée par Jean-François Piège, célèbre chef français.

Au sein de cet établissement, le Chef Jean-François Piège exprime ses convictions et son attachement à la gastronomie française, mettant en avant ses valeurs et son riche patrimoine.

Description du poste de Chef de Rang

Responsable d'un groupe de tables, vous officierez sous l'autorité du maître d'hôtel ou du directeur du restaurant.

Vos responsabilités principales incluront :

- Préparer et dresser les tables avant chaque service (couverts, menus, sel, poivre, condiments, serviettes, etc.).
- Accueillir les clients et les accompagner jusqu'à leur table.
- Présenter les menus et faire des suggestions, puis noter les commandes.
- Conseiller et informer les clients, communiquer certaines spécificités à la cuisine (allergies, demandes spéciales, etc.).
- Servir les plats (éventuellement découper la viande ou le poisson, flamber un dessert, etc.).
- Gérer les commis de salle, en leur indiquant les priorités à traiter (table à servir, pain ou boisson à apporter, etc.).
- Débarrasser les assiettes une fois les plats terminés ainsi que de présenter l'addition, encaisser et raccompagner les clients jusqu'à la sortie.

Rejoignez-nous pour continuer à écrire ensemble cette belle aventure de cuisine !

Amoureux de la gastronomie française, le Chef Jean-François Piège accompagne cette dernière vers son avenir en développant une approche contemporaine de la cuisine et du restaurant.

Profil recherché

- Expérience minimale de 3 ans dans un poste similaire.
- Dynamique, passionné par l'art culinaire et le service en salle.
- Rigoureux, organisé et autonome.
- Aptitude à travailler en équipe avec un haut niveau de professionnalisme.
- Anglais requis.

Informations Complémentaires

- Type de contrat : CDI / 3 continues et 2 coupures.
- Salaire : Selon expérience.

Comment Postuler

Si vous souhaitez contribuer à cette aventure gastronomique et rejoindre notre équipe passionnée, veuillez adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à l'adresse suivante : recrutement@jeanfrancoispiege.com.

Nous avons hâte de vous accueillir et de partager ensemble cette passion pour la cuisine française !





OFFRES D'EMPLOI - LE GRAND RESTAURANT, PARIS

Le groupe Jean-François Piège recherche activement un 1er Chef de Rang et un 1er Commis de Salle pour Le Grand Restaurant, distingué par 2 étoiles au guide Michelin.

Le Grand Restaurant, ouvert en 2015 au cœur du Triangle d'Or parisien, est bien plus qu'une simple adresse gastronomique. Il incarne une véritable philosophie culinaire portée par Jean-François Piège, célèbre chef français.

Au sein de cet établissement, le Chef Jean-François Piège exprime ses convictions et son attachement à la gastronomie française, mettant en avant ses valeurs et son riche patrimoine.

Description du poste de 1er Chef de Rang

Le chef de rang aura pour responsabilités principales :

- Préparation et dressage des tables avant chaque service.
- Accueil et accompagnement des clients jusqu'à leur table.
- Présentation des menus et suggestions, prise de commandes.
- Conseils aux clients et communication des spécificités à la cuisine.
- Service des plats et gestion des commis de salle.
- Débarrassage des assiettes et présentation de l'addition.

Rejoignez-nous pour continuer à écrire ensemble cette belle aventure de cuisine !

Amoureux de la gastronomie française, le Chef Jean-François Piège accompagne cette dernière vers son avenir en développant une approche contemporaine de la cuisine et du restaurant.

Profil recherché

- Expérience minimale de 3 ans dans un poste similaire.
- Dynamique et passionné pour l'art culinaire.
- Rigoureux, organisé et autonome.
- Aptitude à travailler en équipe avec un haut niveau de professionnalisme.
- Adaptabilité et résistance aux environnements à rythme soutenu.

Informations Complémentaires

- Type de contrat : CDI / 3 continues et 2 coupures.
- Salaire : Selon expérience.

Comment Postuler

Si vous souhaitez contribuer à cette aventure gastronomique et rejoindre notre équipe passionnée, veuillez adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à l'adresse suivante : recrutement@jeanfrancoispiège.com.

Nous sommes impatients de vous accueillir et de partager ensemble notre passion pour la cuisine française !





OFFRES D'EMPLOI - LE GRAND RESTAURANT, PARIS

Le groupe Jean-François Piège recherche activement un 1er Chef de Rang et un 1er Commis de Salle pour Le Grand Restaurant, distingué par 2 étoiles au guide Michelin.

Le Grand Restaurant, ouvert en 2015 au cœur du Triangle d'Or parisien, est bien plus qu'une simple adresse gastronomique. Il incarne une véritable philosophie culinaire portée par Jean-François Piège, célèbre chef français.

Au sein de cet établissement, le Chef Jean-François Piège exprime ses convictions et son attachement à la gastronomie française, mettant en avant ses valeurs et son riche patrimoine.

Sous la supervision du 1er Chef de Rang, le 1er Commis de Salle aura pour missions principales :

- Assurer la propreté de la salle et du matériel.
- Dresser les tables selon le plan établi.
- Napper et dresser les tables.
- Mettre en place le matériel nécessaire et fournir les approvisionnements.
- Gérer le vestiaire des clients.
- Disposer le pain, le beurre et apporter de l'eau si demandé.
- Débarrasser et nettoyer les tables.
- Installer les clients et leur fournir les menus.
- Veiller au respect des règles d'hygiène et environnementales.

Rejoignez-nous pour continuer à écrire ensemble cette belle aventure de cuisine !

Amoureux de la gastronomie française, le Chef Jean-François Piège accompagne cette dernière vers son avenir en développant une approche contemporaine de la cuisine et du restaurant.

Profil recherché

- Expérience : Profil junior.
- Dynamique et passionné pour l'art culinaire.
- Rigoureux, organisé et autonome.
- Aptitude à travailler en équipe avec un haut niveau de professionnalisme.
- Adaptabilité et résistance aux environnements à rythme soutenu.

Informations Complémentaires

- Type de contrat : CDI / 3 continues et 2 coupures.
- Salaire : Selon expérience.

Comment Postuler

Si vous souhaitez contribuer à cette aventure gastronomique et rejoindre notre équipe passionnée, veuillez adresser votre candidature (CV et lettre de motivation) à l'adresse suivante : recrutement@jeanfrancoispiège.com.

Nous sommes impatients de vous accueillir et de partager ensemble notre passion pour la cuisine française !

