

COMMIS DE SALLE/RUNNER

MISSION

L'Échanson/ Commis de salle/Runner contribue à la préparation et au bon déroulement du service en salle. Il/elle assiste le chef de rang dans ses missions. Il/Elle n'est pas rattaché à un point de vente ou un horaire et peut être amené(e) à travailler pour le service des petits déjeuners, du midi et du soir. Il/Elle s'assure du bien-être des clients, de leur niveau de satisfaction et garantit une qualité de service. Il/ Elle est garant de l'image de l'hôtel Les Lumières et plus largement du groupe 2L Collection.

POSITIONNEMENT

Commis de salle/Runner est sous la responsabilité du Maître d'hôtel et des chefs de rang.

ACTIVITÉS PRINCIPALES*

- Participe aux tâches de nettoyage des espaces de restauration.
- Entretien le matériel de mise en place (Assiettes, couverts, verres...).
- Organise et prépare l'ensemble des tables de la salle en exécutant toutes les opérations de nappage et de dressage en conformité avec les codes de l'établissement.
- Porte les plats sortant de la cuisine, et s'assure de leur acheminement au niveau de la salle jusqu'au chef de rang.
- Assure le service des eaux, du pain, des couverts (restaurant gastronomique).
- Apporte les assiettes aux tables en compagnie du Chef de Rang ou Maître d'Hôtel.
- Apporte un soutien logistique au Chef de Rang durant toute la durée des services.

** Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES

Veille au bon respect des différents matériels de l'établissement. Il(elle) peut être amené(e), par solidarité envers les autres services de l'hôtel, à des tâches annexes dites de polyvalence. Toute activité complémentaire doit être au préalable validé par sa hiérarchie.

SPÉCIFICITÉS DU POSTE

Poste à temps complet. Travail le week-end et les jours fériés. Horaires de coupures ou continus.

CONNAISSANCES & COMPÉTENCES

- Incarner les valeurs de 2L Collection : l'élégance, le partage, l'authenticité, ainsi que l'éveil et la R.S.E.
- Comprendre et diffuser l'esprit de l'hôtel Les Lumières, ses exigences et ses valeurs.
- Être capable de maintenir des relations efficaces et positives avec les équipes de restauration.
- Communiquer efficacement.
- Maîtrise des bases de l'anglais à l'oral.
- Connaissance des procédures internes en vigueur dans l'hôtel.
- Connaissance de l'organisation d'une salle de restaurant.
- Connaissance de base des techniques de service.
- Connaissance approfondie des plats et des produits et de la carte.

QUALITÉS

- Soigneux.
- Excellente présentation.
- A l'écoute.
- Organisé.
- Dynamique.
- Souriant.
- Aptitude au travail en équipe.
- Précision et rapidité des gestes.
- Excellente mémoire : capable de reconnaître les clients réguliers et de l'hôtel.

EXPÉRIENCE

FORMATION INITIALE

Une formation type CAP/BTS en restauration ou équivalent est souhaitée.

Première expérience en hôtellerie de luxe ou restauration haut de gamme est souhaitée.

Anglais de base exigé.

.../...



CHEF DE RANG

MISSION :

Le/La Chef de rang contribue à la préparation et au bon déroulement du service en salle. Il/elle assure l'accueil et le suivi des tables du rang qu'il lui est attribué. Il/Elle s'assure du bien-être des clients, de leur niveau de satisfaction et garantit une qualité de service. Il/Elle est garant de l'image de l'hôtel Les Lumières et plus largement du groupe 2L Collection.

POSITIONNEMENT :

Le/la Chef de Rang est sous la responsabilité du maître d'hôtel. Il/elle encadre une équipe de commis de salle. Il/Elle n'est pas rattaché à un point de vente ou un horaire et peut être amené(e) à travailler pour les différents de points de restauration.

ACTIVITES PRINCIPALES *

- Participer et contrôler le nettoyage des espaces de restauration.
- Participer et contrôler l'entretien du matériel de mise en place (Assiettes, couverts, verres...).
- Organiser et préparer l'ensemble des tables de la salle en respectant les procédures en vigueur de l'hôtel.
- Dès l'arrivée des clients à leur table, se présenter et les accompagner tout au long du service.
- Présenter les cartes et conseiller les clients selon leurs envies (recommandations sur les accords mets et vins).
- Communiquer les spécificités des clients à la cuisine (allergies, demandes spéciales, etc.).
- Participer au bon déroulement du service et à la bonne tenue de son rang (service, découpe de viandes et poissons, débarrassage des assiettes).
- Conduire une équipe de Commis de Salle en supervisant leur travail (directives, accompagnement, contrôle et formation).
- Intégrer le concept de priorité dans les directives pour son équipe de Commis de salle lors du déroulement d'un service.
- Prendre les commandes et facturer les tables de son rang.
- Participer à la clôture du restaurant.
- Veiller au bien-être et à la satisfaction de la clientèle tout au long du service.
- Établir d'excellentes relations avec les clients et améliorer la fidélisation des clients.

** Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES :

Veille au bon respect des différents matériels de l'établissement. Il(elle) peut être amené(e), par solidarité envers les autres services de l'hôtel, à des tâches annexes dites de polyvalence. Toute activité complémentaire doit être au préalable validé par sa hiérarchie.

SPECIFICITES :

Poste à temps complet.
Travail le week-end et les jours fériés.
Horaires de coupures ou continus.

CONNAISSANCES ET COMPETENCES

- Incarner les valeurs de 2L Collection : l'élégance, le partage, l'authenticité ainsi que l'éveil et la R.S.E.
- Comprendre et diffuser l'esprit de l'hôtel Les Lumières, ses exigences et ses valeurs.
- Être capable de maintenir des relations efficaces et positives avec les équipes de restauration.
- Communiquer efficacement.
- Maîtrise de l'anglais professionnel et conversationnel.
- Maîtrise des procédures internes en vigueur dans l'hôtel.
- Connaissance de l'organisation d'une salle de restaurant.
- Connaissance des techniques de service.
- Connaissance des plats et des produits et de la carte.
- Connaissance des accords mets et vins.
- Maîtriser les règles de management .
- Transmettre son savoir-être, savoir- faire et son savoir-faire faire aux Commis de salle.
- Management positif et tenir un rôle d'accompagnant.

QUALITES

- Soigneux.
- Excellente présentation.
- A l'écoute.
- Organisé.
- Dynamique.
- Souriant.
- Aptitude au travail en équipe.
- Précision et rapidité des gestes.
- Excellente mémoire : capable de reconnaître les clients

EXPERIENCE FORMATION INITIALE

ne formation type CAP/BTS en restauration ou équivalent est souhaitée.
Une expérience similaire de minimum 2 ans en hôtellerie de luxe ou restauration haut de gamme est souhaitée.
Anglais professionnel exigé.



COMMIS DE CUISINE

MISSION :

Le Commis de cuisine H/F assiste son Chef de Partie dans la préparation des produits qui lui est confiée et la réalisation des plats dans le but de participer à l'assurance de la qualité du service. Le Commis de cuisine H/F incarne les valeurs du groupe 2L Collection et plus particulièrement de l'hôtel Les Lumières. Il s'engage à réduire le gaspillage alimentaire et la consommation d'eau de l'établissement.

POSITIONNEMENT

Le Commis de cuisine H/F est sous la direction de son Chef de Partie ou et du Sous-chef de cuisine..

ACTIVITES PRINCIPALES *

- Réaliser les mises en place qui lui sont confiées par le Chef (ou sa hiérarchie) en amont du service.
- Participer à la préparation des plats et des mets en respectant les fiches techniques élaborées par le Chef.
- Appliquer les règles et procédure d'hygiène et de sécurité en vigueur dans le restaurant.
- Assurer le nettoyage de son environnement de travail.
- S'assurer de la bonne conservation et du stockage des denrées.
- Être attentif(ve) aux communications du Chef ou de son chef de partie.
- Développer ses compétences par observation, pratiques répétées et échanges avec ses collaborateurs et ses supérieurs.

** Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

ACTIVITES COMPLEMENTAIRES

Il peut être amené à effectuer toute activité au sein de l'équipe de cuisine et de l'établissement afin de permettre le maintien de l'activité générale des restaurants. Il est porteur de l'esprit de polyvalence au sein de l'établissement.

SPECIFICITES

Poste à temps complet.

Travail le week-end et les jours fériés.

CONNAISSANCES ET COMPETENCES

- Savoir utiliser une fiche technique.
- Connaître le vocabulaire en cuisine
- Connaître l'organisation d'une cuisine
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité
- Connaître la philosophie et l'esprit de la cuisine de l'hôtel Les Lumières.
- Précision et rapidité des gestes.
- Savoir organiser son travail.

QUALITES

- Rigoureux(se).
- Régulier(ère).
- Capable d'être à l'écoute.
- Résistant(e) au stress.
- Réactif(ve).
- Organisé(e).
- Autonome.
- Capable de travailler en équipe.

EXPERIENCE FORMATION INITIALE

1 à 2 années à un poste similaire ou en tant qu'Apprenti(e) en cuisine, selon compétences.

Plusieurs stages en cuisine.

CAP de cuisine recommandé.



EQUIPIER POLYVALENT

MISSION :

L'Equipier(ère) polyvalent(e) est responsable de l'entretien des chambres de l'hôtel et des lieux communs de l'établissement. Il/Elle veille à l'image de l'hôtel Les Lumières en termes d'hygiène et de confort dans les chambres et les lieux communs

POSITIONNEMENT

L'Equipier(ère) est sous la responsabilité de la Gouvernante Générale et réfère aux réceptionnistes.

ACTIVITES PRINCIPALES *

- Respecter les procédures de nettoyage.
- Capacité à utiliser correctement le matériel de nettoyage
- Assurer l'entretien et la présentation des lieux communs selon les procédures techniques de l'hôtel.
- Réceptionner le linge de maison
- Répartir tout le linge de maison dans les différents offices de l'hôtel
- Contrôler la propreté et la qualité du linge de maison.
- Appliquer les standards de qualité de la maison.
- Être garant(e) de l'entretien et de l'intendance des offices. Prévenir le(la) Gouvernant(e) des problèmes techniques éventuels sur les installations et le mobilier des chambres et des lieux communs.
- Gérer le stock de fournitures de nettoyage, de linge et de produits d'accueils dans les différents offices de l'hôtel.
- Informer la gouvernante générale de toute rupture de stock ou de besoin de réapprovisionnement
- Répondre aux demandes des clients avec courtoisie
- Assurer une communication efficace avec les autres membres du personnel pour répondre aux besoins des clients

** Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

ACTIVITES COMPLEMENTAIRES

Il(elle) peut être amené à effectuer toute activité au sein de l'équipe de cuisine et de l'établissement afin de permettre le maintien de l'activité générale des restaurants. Il(elle) est porteur(euse) de l'esprit de polyvalence au sein de l'établissement.

SPECIFICITES

Poste à temps complet. Travail le week-end et jours fériés. Majoritairement en continu. Flexibilité et capacité à s'adapter à des horaires variables.

CONNAISSANCES ET COMPETENCES

- Incarner les valeurs de 2L Collection : l'élégance, le partage, l'authenticité ainsi que l'éveil et la R.S.E.
- Connaissances des produits de nettoyage
- Maîtriser les techniques de nettoyage selon les standards de l'hôtel
- Connaissance du fonctionnement d'un établissement hôtelier
- Comprendre et diffuser l'esprit de la maison, ses exigences ainsi que ses valeurs
- Connaître l'agencement et le nom des chambres
- Avoir des connaissances en anglais
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité
- Capacité à travailler en équipe et à collaborer avec différents services
- Savoir former des membres de son équipe si besoin
- Organisation et gestion du temps

QUALITES

- Être acteur(actrice) de l'animation et de la motivation dans l'équipe afin d'atteindre une qualité de service irréprochable.
- Être à l'écoute de la clientèle.
- Faire preuve de diplomatie.
- Faire preuve de savoir-vivre : politesse, courtoisie et maîtrise de soi.
- Être discret(ète).
- Avoir une présentation personnelle irréprochable (chignon, manucure discrète, ...).
- Être autonome et polyvalent(e).
- Avoir le sens de l'organisation.
- Être dynamique.
- Avoir une capacité de résistance face aux situations de stress et à la fatigue physique.

EXPERIENCE

FORMATION INITIALE

Une première expérience au service des étages ou dans une entreprise de nettoyage est vivement conseillée.

Une expérience dans l'hôtellerie de luxe est un plus.

Pas de formation nécessaire



FEMME / VALET DE CHAMBRE

MISSION :

Le Valet/Femme de chambre est responsable de l'entretien des chambres de l'hôtel et des lieux communs de l'établissement. Il/Elle veille à l'image de l'hôtel Les Lumières en termes d'hygiène et de confort dans les chambres et les lieux communs

POSITIONNEMENT

Le Valet/Femme de chambre est sous la responsabilité de la Gouvernante Générale et réfère aux réceptionnistes.

ACTIVITES PRINCIPALES *

- Respecter les procédures de nettoyage.
- Assurer l'entretien et la présentation des chambres selon les procédures techniques de l'hôtel.
- Contrôler la propreté et la qualité du linge de maison.
- Appliquer les standards de qualité de la maison.
- Être garant(e) de l'entretien et de l'intendance des offices du secteur attribué.
- Prévenir le(la) Gouvernant(e) des problèmes techniques éventuels sur les installations et le mobilier.
- Être un point de contact privilégié avec la clientèle.
- Observer et relever les habitudes des clients et en faire un rapport quotidien aux Réceptionnistes.

** Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

ACTIVITES COMPLEMENTAIRES

Il(elle) peut être amené à effectuer toute activité au sein de l'équipe de cuisine et de l'établissement afin de permettre le maintien de l'activité générale des restaurants. Il(elle) est porteur(euse) de l'esprit de polyvalence au sein de l'établissement.

SPECIFICITES

Poste à temps complet. Travail le week-end et jours fériés. Majoritairement en continu.

CONNAISSANCES ET COMPETENCES

- Incarner les valeurs de 2L Collection : l'élégance, le partage, l'authenticité ainsi que l'éveil et la R.S.E.
- Connaissances des produits de nettoyage
- Maîtriser les techniques de nettoyage selon les standards de l'hôtel
- Connaissance du fonctionnement d'un établissement hôtelier
- Comprendre et diffuser l'esprit de la maison, ses exigences ainsi que ses valeurs
- Connaître l'agencement et le nom des chambres
- Avoir des connaissances en anglais
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité

QUALITES

- Être acteur(actrice) de l'animation et de la motivation dans l'équipe afin d'atteindre une qualité de service irréprochable.
- Être à l'écoute de la clientèle.
- Faire preuve de diplomatie.
- Faire preuve de savoir-vivre : politesse, courtoisie et maîtrise de soi.
- Être discret(ète).
- Avoir une présentation personnelle irréprochable (chignon, manucure discrète, ...).
- Être autonome et polyvalent(e).
- Avoir le sens de l'organisation.
- Être dynamique.
- Avoir une capacité de résistance face aux situations de stress et à la fatigue physique.

EXPERIENCE

FORMATION INITIALE

Une première expérience au service des étages ou dans une entreprise de nettoyage est vivement conseillée.

Une expérience dans l'hôtellerie de luxe est un plus.

Pas de formation nécessaire



VOITURIER BAGAGISTE

MISSION :

Le Bagagiste joue un rôle crucial dans l'accueil et le départ des clients de l'hôtel. Il est responsable de la première et dernière impression du client sur l'hôtel. Dès l'arrivée, il déleste les clients de leurs bagages, accompagne les clients jusqu'à la réception et achemine leurs bagages jusqu'à leurs chambres. Le Bagagiste est garant de l'image de l'hôtel Les Lumières et plus largement du groupe 2L Collection. Il/Elle s'assure du bien-être des clients, de leur niveau de satisfaction et garantit une qualité de service.

POSITIONNEMENT

Le Voiturier Bagagiste est sous la responsabilité du Chef de réception et réfère aux réceptionnistes.

ACTIVITES PRINCIPALES *

Accueil

- Accueillir les clients de l'hôtel, du restaurant ou tout autre visiteur. Ouvrir les portes aux clients, les saluer en leur souhaitant une belle journée ou belle soirée.
- Répondre aux éventuelles questions ou demandes des clients et être le relais des réceptionnistes.
- Prendre en charge les bagages des clients à leur arrivée et à leur départ.
- Veiller au bien-être et à la satisfaction des clients tout au long de leur séjour.

Entretiens des espaces

- Entretien des lieux publics intérieurs et extérieurs (vitrine de l'hôtel).

** Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

ACTIVITES COMPLEMENTAIRES

Le Bagagiste peut être amené par solidarité envers les autres services de l'hôtel à réaliser des tâches dites de polyvalence. .

SPECIFICITES

Poste à temps complet.

Travail le week-end et jours fériés.

CONNAISSANCES ET COMPETENCES

- Incarner les valeurs de 2L Collection : l'élégance, le partage, l'authenticité ainsi que l'éveil et la R.S.E.
- Bonne connaissance de l'hôtel et de son environnement
- Bonne connaissance de la région et des activités touristiques
- Savoir accueillir et présenter les prestations de l'établissement à la clientèle.
- Savoir porter les bagages avec délicatesse.
- Connaissances des gestes et postures de manutention Maîtrise de l'anglais à l'oral.
- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité.
- Maîtrise des procédures internes en vigueur dans l'hôtel.

QUALITES

- Sens et Goût du travail appliqué.
- Présentation personnelle soignée (chaussures en bon état et cirées, tenue propre et repassée).
- Avoir le sens des responsabilités.
- Adopter un comportement en rapport avec le niveau d'exigence requis.
- Aimer travailler en équipe.
- Faire preuve de polyvalence et de solidarité.
- Savoir communiquer de façon efficace et remonter les informations importantes.
- Avoir un sens du contact avec le client, politesse, courtoisie, maîtrise de soi et discrétion.
- Percevoir et estimer le niveau de satisfaction des clients.
- Communiquer aisément à l'oral et à l'écrit.
- Capacité de résistance aux situations de stress et de fatigue physique.

EXPERIENCE

FORMATION INITIALE

Pas de diplôme nécessaire.

Expérience minimum d'une saison au poste de bagagiste dans un hôtel de luxe.

Bases d'anglais impératif luxe. Permis B.