



CHEF DE RANG

Le Domaine des Terres du Val réunit hôtel, restaurants, wellness, golf, ferme, boulangerie et vignoble. Ici, la nature rencontre le savoir-faire humain pour créer des expériences uniques. Écologique et responsable, le domaine compte aujourd'hui plus de 100 collaborateurs pour faire vivre notre vision et nos valeurs au quotidien.

PROFIL RECHERCHÉ

- Adhésion aux valeurs de l'entreprise
- Personnalité positive, pétillante et dynamique
- Sens du détail, patience et rigueur
- Organisation, tâches multiples et performance en environnement rapide
- Flexibilité et polyvalence
- Bonne présentation et esprit d'équipe
- + : expérience préalable

POSTE

- Assurer la mise en place de la salle : mobilier, linge, vaisselle et décoration
- Préparer et organiser les différents postes
- Encadrer et coordonner l'équipe : commis et demi-chefs de rang
- Prendre connaissance du déroulé du service et transmettre les commandes en cuisine
- Participer activement au service en salle
- Veiller à la fluidité et à la qualité du service
- Débarrasser et remettre en place la salle pour le prochain service
- Ranger le matériel et maintenir la propreté des lieux

NOUS REJOINDRE, C'EST...

- Travailler dans cadre magnifique, avec une équipe jeune, dynamique et ultra-motivée !
- Faire partie d'une entreprise qui a du sens et qui construit le monde de demain

- **Type de contrat** : CDD
- **Lieu** : Wanze
- **Date de début** : ASAP

L'inclusion des différences est une force, Terres du Val est convaincu que diversité rime avec performance, nous portons donc la même attention à toutes les candidatures.

Merci d'envoyer votre candidature à : RECRUTEMENT@TERRESDUVAL.BE