



Le Place d'Armes est un hôtel particulier, membre de Relais & Châteaux depuis 2012, situé au cœur de Luxembourg ville. Installé sur le site d'une ancienne imprimerie, dans un immeuble classé du 18ème siècle, Le Place d'Armes se compose aujourd'hui de 30 chambres, de trois restaurants aux identités distinctes, d'un bar Le 18 et de salons privés.

Notre Maison est attachée à l'esprit de famille et de solidarité dont nos collaborateurs font preuve au quotidien. Les femmes et les hommes qui nous rejoignent possèdent une magie singulière qui leur permettent de créer une expérience chaleureuse et unique pour chacun de nos Hôtes. Nous cherchons des personnalités humbles, passionnées par l'artisanat et animées par l'envie de transmettre aux autres, afin de partager notre vision de l'hospitalité.

Le Place d'Armes recrute en CDI un(e)

Chef de Rang (H/F) - La Cristallerie

La Cristallerie, riche d'une histoire étoilée, s'apprête à écrire une nouvelle page, marquée par l'ambition audacieuse de décrocher à nouveau une étoile au Guide Michelin. Nous sommes à la recherche d'un Chef de Rang (H/F) hors pair, prêt à jouer un rôle central dans cette aventure gastronomique empreinte d'une tradition prestigieuse.

Missions principales confiées :

En tant que Chef de Rang à La Cristallerie, vous serez au cœur de cette renaissance gastronomique. Si vous êtes prêt(e) à jouer un rôle essentiel dans la réalisation de notre vision et à offrir à nos hôtes une expérience exceptionnelle, nous sommes impatients de vous accueillir dans notre équipe.

- Assurer l'entretien et la mise en place et le dressage du restaurant ainsi que des terrasses extérieures et Salons le cas échéant
- Coordonner son travail avec l'équipe pour un service fluide
- Accueillir et installer les clients, prendre les commandes
- Faire le suivi des commandes et assurer la coordination entre la salle et la cuisine
- Garantir le bon déroulement du service
- Débarrasser les tables et faire la mise en place pour le prochain service
- Assurer l'entretien quotidien des locaux et du matériel.

Votre profil :

- Une passion pour le service client et la satisfaction des convives
- Un sens aigu de l'hospitalité et de l'attention aux détails
- Une capacité à orchestrer harmonieusement le service, créant ainsi une expérience culinaire inoubliable
- Une volonté de contribuer activement à l'atteinte de notre objectif ambitieux d'obtenir une étoile au Guide Michelin
- Bonne maîtrise de l'anglais
- Connaissances de base des vins, alcools et des produits proposés à la clientèle
- Connaissance des techniques de service
- Connaissance de Symphony appréciée
- Expérience réussie dans un établissement similaire

Ce que nous offrons :

- Une rémunération 3'085€/brut
- Une prime de coupure de 20€/brut
- 2 jours de repos consécutifs par semaine
- Des possibilités d'évolution en interne et dans l'association Relais & Châteaux
- Un plan de formation annuel
- Une journée d'intégration
- Un uniforme fourni et entretenu par l'hôtel
- Des événements internes réguliers
- Un cadre de travail exceptionnel
- Accès au tarif Relais & Châteaux team après validation de la période d'essai

Rejoignez notre équipe et envoyez votre candidature à :

recrutement@hotel-leplacedarmes.com

Hôtel Le Place d'Armes 5* - 18 place d'Armes L-1136 Luxembourg

www.hotel-leplacedarmes.com - +352 27 47 37



PLÉSS
LE PLACE D'ARMES



RELAIS &
CHATEAUX