



CLARANCE

HOTEL LILLE

Au cœur du Vieux Lille, Clarance vous reçoit dans un hôtel particulier du XVIIIème siècle dont l'intérieur a été entièrement repensé dans un esprit chic, design et contemporain. Le Clarance Hotel Lille, membre de Relais & Châteaux, dispose de 19 chambres et suites, d'un restaurant étoilé Michelin et de 2 salles de réunion.

Afin d'enrichir l'équipe jeune et dynamique de notre restaurant « La Table », sous l'impulsion du Chef Thibaut Gamba, nous sommes à la recherche d'

Poste

Un **Sommelier** (H/F) en CDI
Un **Chef de rang** (H/F) en CDI

Profil

Vous cherchez à être partie prenante d'un service à la fois **gastronomique, convivial & rythmé**.

D'un naturel **élégant** et doté d'un sens aigu du service, vous avez le souci constant de faire **plaisir** et de **partager**.

Vous avez, de préférence, une expérience réussie dans un établissement gastronomique et souhaitez relever un nouveau défi. Parler anglais ne vous effraie pas.

Le **dynamisme** et l'envie de **progresser en équipe** sont les qualités primordiales que nous recherchons pour ce poste.

L'équipe jeune et motivée est composée d'un maître d'hôtel, un chef sommelier, un sommelier, de deux chefs de rang et un commis.

Informations complémentaires

Vous bénéficiez de conditions de travail favorables – évolution possible.

Contrat : CDI

Salaire : Selon expérience

Contact

Envoyez-nous votre candidature par email (rsimon@clarancehotel.com) ou par courrier à l'adresse suivante : Clarance Hotel Lille – Romain SIMON - 32 rue de la Barre – 59000 LILLE.

