

Situé à Villars-sur-Ollon, le Villars Alpine Resort est un lieu unique aspirant à challenger l'hôtellerie traditionnelle. L'emblématique Villars Palace accueille la clientèle dans une atmosphère chaleureuse, conviviale grâce à un service attentionné et personnalisé.

Afin de compléter notre équipe, nous recherchons un/e:

CHEF DE RANG 1913 100% (H/F) - VILLARS PALACE

Date d'entrée en fonction : Fin novembre, mi décembre

Type de contrat : CDD jusqu'à fin mars, mi avril 2026

Missions principales

Véritable « ambassadeur » de nos divers restaurants, vos fonctions consisteront notamment à :

- Gérer la mise en place et la préparation des tables
- Accueillir et placer la clientèle et anticiper leurs besoins
- Conseiller la clientèle sur les choix des produits
- Assurer le bon déroulement du service
- Gérer les opérations de caisse
- Assurer la parfaite application des standards de qualité de l'hôtel

Profil recherché

- Formation de type école hôtelière ou équivalente (CFC, BEP, CAP, BTS, Bac Pro hôtellerie-restauration)
- Langues : Français et anglais, autre langue un atout
- Bonne connaissance des produits locaux et des vins suisses
- Expérience en montagne un atout
- Dynamique, organisé/e, présentation impeccable, excellent sens relationnel flexible, polyvalent/e, capacité à gérer son stress, prise d'initiatives, sens du détail

Nous vous offrons

- Contrat à temps plein CDD de 43.50 heures par semaine.
- Un poste de travail dans un cadre exceptionnel en face des dents du Midi.
- Repas du personnel offert.
- Uniforme fourni et blanchi.
- Parking employé sécurisé.
- Logements du personnel en très bon état.
- Cours professionnels gratuits.
- Accompagnements dans les démarches administratives.
- Et bien plus encore....

Si vous êtes vous être intéressé/e à relever un nouveau challenge, rejoignez-nous en transmettant votre candidature sans attendre. Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier de candidature complet avec photo par email à :

RH@VAR.CH