



Posizione lavorativa: Chef de Rang

Indirizzo: Fraz. Breuil Cervinia, Valtourneche – Aosta (Italia)

Contratto: Full time – tempo determinato (con possibilità di rinnovo)

Chi siamo:

Nato nel 1964, l'Hotel Chalet Valdôtain si prepara a riaprire nel Novembre 2025.

Dopo una grande trasformazione con un design completamente rinnovato, un'esperienza ripensata da zero e una visione tutta nuova.

Ora ricerchiamo le persone giuste per dare vita a questo progetto.

Sei pronto per un nuovo inizio? Un team rinnovato, un'energia fresca e l'opportunità di costruire qualcosa di straordinario ti aspettano.

La nostra promessa? Offrire un'ospitalità autentica, fatta con il cuore, in un luogo che fa sentire a casa sia gli ospiti che chi lavora con noi.

Descrizione del lavoro:

Siamo alla ricerca di un/una **Chef de Rang**, da inserire nel team del ristorante dell'**Hotel Chalet Valdôtain**. Guiderai i commis di sala con l'esempio, garantirai l'eccellenza dell'esperienza ospite e ti occuperai direttamente del servizio con professionalità.

Questa posizione è ideale per chi ama stare sul campo, ha una vera passione per l'ospitalità e sa trasformare ogni pasto in un momento memorabile.

Responsabilità:

- Coordinare il servizio in sala, supportando il Maitre nelle operazioni quotidiane.
- Presentare e conoscere il menu comprese le materie prime, le modalità di preparazione e gli abbinamenti con vini.
- prendere le comande se necessario e garantire un servizio attento e impeccabile.
- Supervisionare e affiancare i commis di sala, offrendo supporto e guida.
- Gestire con professionalità eventuali feedback o reclami da parte degli ospiti.
- Comunicare in modo efficace con cucina e bar per garantire precisione e tempi corretti.
- Mantenere pulita e ordinata la propria postazione seguendo le procedure HACCP e gli standard di sicurezza alimentare.
- Collaborare nelle procedure di apertura/chiusura e, se richiesto, nel controllo delle scorte.

Qualifiche e Competenze:

- Attestati HACCP e Sicurezza
- Esperienza pregressa come Chef de Rang in ristoranti o strutture alberghiere.
- Ottime capacità relazionali e comunicative.
- Grande attenzione ai dettagli.
- Capacità di mantenere calma e professionalità anche sotto pressione.
- Conoscenze di base su vino e abbinamenti gastronomici.
- Ottima conoscenza della lingua italiana, conoscenza fluente della lingua inglese; altre lingue costituiscono un plus.
- Disponibilità a lavorare su turni, nei weekend e durante i giorni festivi.
- Esperienza in hotel boutique o ristoranti di fascia medio-alta.
- Conoscenza di prodotti locali, cucina regionale o enologia territoriale.
- Formazione o certificazione nel settore dell'hospitality o della sicurezza alimentare.

Come fare domanda:

I candidati interessati potranno inviare il proprio curriculum vitae, lettera di presentazione ed eventuali referenze al seguente indirizzo mail: info@chaletvaldotain.it specificare nell'oggetto il ruolo per cui si intende candidarsi.

Termine per le domande di assunzione: 30 settembre 2025