

# MIRAMAR LA CIGALE

## HÔTEL THALASSO & SPA

À l'entrée du Golfe du Morbihan, face à l'océan Atlantique, le Miramar La Cigale, Hôtel Thalasso & Spa a jeté l'ancre à la pointe de la presqu'île de Rhuys.

Le Miramar La Cigale, établissement 5 étoiles, a été entièrement rénové en 2015.

D'une architecture originale, alliant modernité et tradition, l'hôtel est composé de 113 chambres et Suites spacieuses et lumineuses, de 2 restaurants, 1 bistronomique et 1 gastronomique, d'un Spa, d'une salle fitness, d'une piscine panoramique et d'un magnifique centre Thalasso à la pointe de l'innovation.

En rejoignant notre équipe, vous saisissez l'opportunité de valoriser vos compétences et votre professionnalisme et contribuez à perpétuer la tradition et l'excellence.

Le service restaurant recherche un(e):

- **Chef de Rang (H/F)**

Diplômé(e) d'une formation hôtelière type BTS, vous avez développé à travers votre expérience professionnelle votre rigueur, votre esprit d'équipe et votre orientation qualité de service. La connaissance de l'anglais et du logiciel Micros seront des atouts supplémentaires.

Vous incarnez l'esprit de l'hôtel en connaissant les prestations et les actualités. Vous contribuez de par la qualité de votre travail à la qualité de notre offre afin de satisfaire et fidéliser nos clients.

CDI

École hôtelière ou BTS hôtellerie

Expérience en hôtellerie haut de gamme exigée, minimum 2 ans

Maîtrise de l'anglais

Maîtrise du logiciel Micros souhaitable

Logement possible pendant la période d'essai

Mutuelle d'entreprise

Indemnité nourriture

Envoyer CV et lettre de motivation par mail à : [servicepersonnel@miramar-lacigale.com](mailto:servicepersonnel@miramar-lacigale.com)

