

OFFRE D'EMPLOI

GUIDES / SERVEURS & SERVEUSES

Dans Le Noir ? LUXEMBOURG - Vous souhaitez rejoindre un projet unique ?

Entreprises	Dans le Noir ? (www.danslenoir.com) / Hôtel Novotel Luxembourg Kirchberg
Intitulé du poste	Guider et servir des clients dans le noir absolu
Emplacement	Hôtel Novotel Luxembourg Kirchberg : Quartier Européen Nord, 6 Rue du Fort Niedergruenewald, 2226 Luxembourg
Type de contrat	Intérimaire ou Extra (De 4h à 12 heures par semaine)
Début de contrat	Novembre 2022
Services	Chaque semaine : Tous les Jeudis, Vendredis et Samedis de 18H30 à la fin du service Sur demande : événements pour le petit-déjeuner, déjeuner ou dîner

Depuis 16 ans, « Dans le Noir ? » offre à ses clients un concept unique : dîner dans l'obscurité absolue. Accompagnés et servis par des guides mal ou non-voyants, les convives peuvent alors profiter d'une expérience sensorielle, sociale et humaine. « Dans le Noir ? » ouvrira ses portes à Luxembourg en novembre 2022 au sein de l'hôtel Novotel Luxembourg Kirchberg.

Le recrutement aura lieu dans les locaux de l'hôtel Novotel Luxembourg Kirchberg. Aucune expérience en restauration n'est requise. Une fois sélectionnés, les candidats devront participer à **une période de formation obligatoire** de 2 semaines (du 2 au 10 novembre 2022) afin d'acquérir les méthodes et le savoir-faire nécessaire pour exercer en tant que guide dans l'obscurité absolue. **Votre présence est absolument obligatoire pendant toute la phase de formation.**

Les missions principales à ce poste sont les suivantes :

- Guider des clients dans le noir, seuls ou en groupe.
- Servir les convives (généralement par groupe de 10 à 15 clients)
- Décrire, Répondre aux questions des clients en respectant les informations, standards et process qualité de « Dans le Noir ? » et de NOVOTEL
- Créer un environnement accueillant, chaleureux et sécurisant pour les convives.

Les candidats pour être sélectionnés devront montrer les compétences et traits de personnalité suivants :

- Aisance en mobilité. Certains clients sont anxieux quand ils pénètrent dans la salle noire et auront besoin d'être rassurés. Si le guide est lui-même perdu dans la salle, cela peut être très anxiogène et stressant pour le convive.
- Avoir le sens de l'accueil et du service : souriant, ouvert, amical et toujours disponible pour les clients.
- Une forte motivation et une envie de s'investir dans ses missions.
- Parler Français. Parler luxembourgeois ou anglais ou allemand également sera un plus.

Si vous êtes intéressé d'en savoir plus, contactez-nous en envoyant un email à Inès TARANTO developpement@danslenoir.com

JOB DESCRIPTION

GUIDES / WAITERS & WAITRESSES

Dans le Noir ? LUXEMBOURG - Do you want to be involved in an amazing project?

Companies	Dans le Noir ? (www.dansle Noir.com) / Hôtel Novotel Luxembourg Kirchberg
Job Titles	Guiding and serving patrons in the dark
Location	Hôtel Novotel Luxembourg Kirchberg : Quartier Européen Nord, 6 Rue du Fort Niedergruenewald, 2226 Luxembourg
Job type	Interim or Extra (from 4 to 12 hours a week)
Expected start date:	November 2022
Shifts:	Every Thursday, Friday and Saturday from 6.30 p.m. to the end of the service On request: events for breakfast, lunch or dinner

For 16 years, "Dans le Noir?" offers its customers a unique concept: to dine in absolute darkness. Accompanied and served by visually impaired or blind guides, guests can then enjoy a sensory, social and human experience.

" Dans le Noir ? » will open its doors in Luxembourg in November 2022 within the hotel Novotel Luxembourg Kirchberg.

The hiring process for the staff of guides will take place in October (date TO BE CONFIRMED). No previous experience in hospitality is required. Once hired, guides will be required to participate in a training to learn appropriate methods of guiding people into a totally dark environment during two weeks (from 2nd to 10th of November 2022). **Your availability is mandatory during the entire recruitment process and training period.**

The essential duties and responsibilities of this role include:

- Safely guiding patrons in the dark. This will include guiding small groups of patrons into the dining room, seating, and guiding patrons back out of the dining room.
- Serving multi course meals to groups of up to 10/15 patrons at once.
- Describing and answering questions about menu items according to standards established by Dans le Noir ?. Generating additional sales.
- Creating a welcoming, comfortable environment for patrons.

The successful candidate will demonstrate the following skills and personality traits:

- Applicants must be proficient with orientation and mobility skills. Some patrons will be apprehensive when first exposed to the dark and they will need to be reassured. If their guide is lost in the room, that could prove very stressful, and we must avoid that.
- Applicants must also be hospitality oriented: smiling, open, friendly and available to the patrons. Good interpersonal communications skills are critical.
- Applicants must be highly motivated and willing to work long hours if needed.

If you are interested in knowing more, please get in touch by sending an email to Inès TARANTO developpement@dansle Noir.com