

# OFFRE D'EMPLOI

## GUIDES / SERVEURS & SERVEUSES

---

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

<b>Entreprises</b>	Dans le Noir ? ( <a href="http://www.dansle Noir.com">www.dansle Noir.com</a> ) / The Ritz-Carlton – Hôtel de la Paix
<b>Intitulé du poste</b>	Guider et servir des clients dans le noir absolu
<b>Emplacement</b>	The Ritz-Carlton Hôtel de la Paix - Quai du Mont-Blanc 11, 1201 Genève, Suisse
<b>Début de contrat</b>	<b>Janvier 2023</b>
<b>Services</b>	Chaque semaine : Tous les vendredis, samedis et dimanches de 18H30 à la fin du service Sur demande : événements pour le petit-déjeuner, déjeuner ou dîner

Depuis 18 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 Genève en Janvier 2023 au sein du Ritz-Carlton – Hôtel de la Paix.

Aucune expérience en restauration n'est requise. Une fois sélectionnés, les candidats devront participer à **une période de formation obligatoire** de 6 jours (5, 6, 7 et 15, 16, 18 janvier 2023) 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 du Ritz-Carlton
- 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. Vous évoluerez dans le noir total tout au long de l'expérience pour guider les clients. Lors de la formation, de nombreux exercices de mobilité vous permettront d'apprendre l'environnement.
- 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 anglais ou allemand également sera un plus.

**Ce poste vous intéresse ? Contactez dès maintenant Inès TARANTO par email : [developpement@dansle Noir.com](mailto:developpement@dansle Noir.com). Une session d'information aura lieu le 24 novembre pour vous présenter le poste en détails et répondre à vos éventuelles interrogations.**

---

## JOB DESCRIPTION GUIDES / WAITERS & WAITRESSES

---

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

<b>Companies</b>	Dans le Noir ? ( <a href="http://www.dansle Noir.com">www.dansle Noir.com</a> ) / The Ritz-Carlton Hôtel de la Paix
<b>Job Titles</b>	Guiding and serving patrons in the dark
<b>Location</b>	Ritz-Carlton Hôtel de la Paix - Quai du Mont-Blanc 11, 1201 Genève, Suisse
<b>Expected start date:</b>	<b>January 2023</b>
<b>Shifts:</b>	Every Friday, Saturday and Sunday from 6.30 p.m. to the end of the service On request: events for breakfast, lunch or dinner

For 18 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 Geneva in January 2023 within the Ritz-Carlton Hôtel de la Paix.

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 6 days (January 5<sup>th</sup>, 6<sup>th</sup>, 7<sup>th</sup> and 15<sup>th</sup>, 16<sup>th</sup> and 18<sup>th</sup>). **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. You will work in total darkness throughout the experience to guide customers. During the training, many mobility exercises will allow you to be familiar with the environment.
- 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](mailto:developpement@dansle Noir.com)

An information session will take place on November 24<sup>th</sup> to present the position in detail and answer any questions you may have.