

# POSTE : CHEF DE RANG

## PROFIL RECHERCHÉ :

*Personne passionnée et curieuse. Pour ce poste nous n'exigeons pas forcément d'expérience de longue date mais de la rigueur, de la motivation et du dynamisme. La/le candidat(e) devra être organisé(e), dans l'anticipation et force de proposition.*

## MÉTIER :

Le Chef de Rang effectuer le service en salle des restaurants depuis la préparation de la salle jusqu'à l'accueil du client, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état de la salle. Pendant le service, il est responsable d'un certain nombre de tables (rangs) et donne des instructions opérationnelles aux commis de salle. Il doit parfaitement bien connaître la carte et les plats pour être en mesure de répondre aux questions des clients. À la fin du repas, le Chef de Rang s'assure de la satisfaction des clients, effectue l'addition et encaisse leur règlement.

## MISSIONS :

### Vérification et mise en place :

- Effectuer les tâches de nettoyage
- Mise en place et dressage des restaurants
- Consoles de service
- Espace salon/bar
- Plateau de fromage

### Pendant le service :

- Assister aux briefings en début de service
- Suivre les instructions du maître d'hôtel
- Donner des instructions aux commis et participer au travail
- Accueillir le client à son arrivée au restaurant + présentation de la carte
- Superviser le déroulement du service pour les tables de son rang
- Avancer la mise en place pour le prochain service
- Effectuer le service en chambre (room service)
- Peut être amené à faire du bar

---

## COMPÉTENCES :

- Maîtrise obligatoire du français et de l'anglais
- Troisième langue étrangère recommandée
- Connaissances en management

## QUALITÉS :

- Sens des responsabilités
- Anticipation & organisation
- Sens du relationnel
- Esprit Commercial

## FORMATION & EXPÉRIENCE :

- Niveau d'étude : Bac+3, Bac+5, CAP  
hôtellerie/restauration
- Expérience conseillée

## OUTILS :

- Yukitup (gestion des stocks)
- Medialog (prise de commandes + facturation)

