



Fiche de poste

Chef de Rang

Mission

Le Chef de Rang contribue à la préparation et au bon déroulement du service en salle. Il/elle garantit l'accueil et le suivi des tables du rang qu'il lui est attribué afin de garantir la qualité de service et développer une bonne relation avec la clientèle.

Positionnement

Le Chef de Rang est sous la responsabilité du maître d'hôtel et des chefs de rang. Il/elle encadre une équipe de commis de rang.

Activités principales

Participe et contrôle le nettoyage des espaces de restauration ;

Participe et contrôle l'entretien du matériel de mise en place (Assiettes, couverts, verres, cloches)

Organise et prépare l'ensemble des tables de la salle en exécutant toutes les opérations de nappage et de dressage en conformité avec les codes de l'établissement,

Conduit une équipe de Commis de Salle en supervisant leur travail (contrôle, directives, accompagnement et formation)

Réaliser à la demande la découpe des fromages et des viandes, le dressage de l'assiette

Prend les commandes et facture les tables de son rang (Table du lavoir et Rouge)

Participe à la clôture du restaurant

** Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

Activités complémentaires

Veille au bon respect des différents matériels de l'établissement ;

Il(elle) peut être amené(e), par solidarité envers les autres services de l'hôtel, à des tâches annexes dites de polyvalence. Toute activité complémentaire doit être au préalable validée par sa hiérarchie.



Spécificités du poste

Poste à temps complet
Travail le week-end et les jours fériés
Horaires de coupures ou continus

Connaissances et Compétences

Bien connaître la maison et son historique
Maîtrise de l'anglais
Connaissance d'une troisième langue étrangère
Connaissance des procédures internes
Connaissance de l'organisation d'une salle de restaurant
Connaissance des techniques de service
Connaissance des plats et des produits et de la carte
Connaissance des accords mets et vins

Qualités

Soigneux
Excellente présentation
A l'écoute
Organisé
Dynamique
Souriant
Aptitude au travail en équipe
Précision et rapidité des gestes
Excellente mémoire : capable de reconnaître les clients

Expérience - Formation initiale

Une formation type CAP / BTS en restauration ou équivalent est souhaitée
Un à trois ans minimum en tant que commis de rang ou demi-chef de rang dans un niveau de restauration équivalent.
Maîtrise de l'anglais exigée
Troisième langue étrangère souhaitée