

CHEF DE RANG

- Préparer et aménager la salle de restaurant et le groupe de tables dont il a la charge
- Dresser le couvert
- Accueillir et placer la clientèle
- Assurer le bon déroulement du service en salle
- Anticiper les besoins de la clientèle
- Passer les commandes auprès des commis
- Découper les viandes ou flamber les plats
- Conseiller sur les choix du vin
- Peut participer au service petit déjeuner
- Peut participer au service bar

Profil

Le chef de rang doit, au quotidien, faire preuve :

- de rigueur et de rapidité
- d'un sens du service et de l'accueil
- de résistance au stress
- de courtoisie
- bonne présentation

2 JOURS DE CONGES CONSECUTIFS PAR SEMAINE

SALAIRE

2015 € BRUT DE BASE

LOGEMENT POSSIBLE