

CHEF DE RANG

RESTAURANT LE COROT 1 étoile Michelin

Transmettre votre candidature à : cfloch@bl-hotels.com

Vous êtes responsable d'un groupe défini de tables. Vous serez encadré par notre maître d'hôtel : il assurera votre intégration et votre formation au sein de notre équipe de cinq personnes.

En liaison directe avec les cuisines, vous dressez les tables, accueillez les clients, prenez les commandes et assurez le bon déroulé du service.

En tant que chef de rang, vous êtes l'ambassadeur de cette maison.

DETAILS DU POSTE

- CDI
- 39 heures par semaine
- Planning : 3 jours en continu, 2 jours en coupure
- Repos : du dimanche soir au mercredi matin inclus
- Salaire : 2200€ brut minimum, à définir selon vos compétences
- Poste à pourvoir le 15 Octobre 2020

MISSIONS ET OBJECTIFS

Mise en place et clôture de la salle de restaurant

- Dresser des tables
- Vérification de la propreté et l'intégralité de la vaisselle et des couverts
- Mise en place des consoles de service

Relation commerciale avec la clientèle

- Recevoir les clients et les accompagner à leur table
- Réaliser de la vente additionnelle
- Conseiller les clients et susciter la consommation
- S'assurer en permanence de la satisfaction du client
- Présenter les plats
- Dresser devant le client des plats simples (flambages, découpes, etc...)
- Répondre aux questions des clients
- Être en mesure d'expliquer la composition des plats aux clients

Nettoyage :

- Débarrasser les tables
- Entretien des locaux