

Fiche de poste de chef de rang (H/F)

Hôtel-Restaurant quatre étoiles, nous proposons le midi des plats à la carte fraîchement préparés et faits maison et le soir un menu raffiné différent chaque jour. Le bar avec service de salon de thé est ouvert toute la journée sur les pistes

VOS MISSIONS

- Vous serez à amenez à assurer un excellent service du début à la fin en étant responsable de votre rang
- Effectuer le service en salle de restaurant ou terrasse extérieur 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.

MISE EN PLACE

- Nettoyage des locaux et du matériel
- Vérification de la vaisselle et des couverts (faire briller les couverts)
- Dressage des tables, mise en place des consoles de service

ACCUEIL

- Accueil et accompagnement du client
- Présentation de la carte des mets
- Proposition des suggestions du jour
- Service au plateau des boissons

PRISE DE COMMANDE ET SERVICE

- Conseil au client dans ses choix
- Connaître la carte et les mets parfaitement
- Établissement d'une commande électronique (sauf le soir)
- Présentation de la carte des vins
- Conseil avisé sur les vins et boissons
- Présentation du vin et service des boissons
- Service à la table en fonction des normes de l'établissement
- Connaître, maîtriser toutes les techniques de découpage et flambage
- Adaptation du déroulement du service en fonction des contraintes simultanées de la salle et de la cuisine
- Débarrassage et dressage des tables
- Se soucier de la satisfaction du client
- Établissement des additions
- Réalisation et vérification des opérations d'encaissement

QUALITÉS REQUISES

- Allure, distinction et maîtrise parfaite des codes de la relation avec les clients
- Discrétion

- Dynamisme
- Bonne condition physique et être résistant au stress
- S'intégrer facilement dans une équipe
- Connaissances approfondies des règles et des techniques du service
- La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères (Anglais correct exigé)

VOTRE PROFIL

Minimum CAP Hôtellerie restauration et expérience de 3ans

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Poste nourri, logé, blanchi.

Roulement sur le service du midi, de l'après midi et du soir .

Heures de service : 12h/14h30 (environ 140 couverts) à la carte – 19h30/21h (environ 60 couverts).

Après midi : service salon de thé.

Si intéressé, merci de nous contacter au 06.29.45.82.14 ou par mail : info@crychar.com afin de se rencontrer.