

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

L'hôtel Restaurant le Crychar recherche pour la saison d'hiver (mi décembre / fin mars ou mi avril) plusieurs chefs de rang

Hôtel Restaurant 4 étoiles sur les Gets nous proposons le midi des plats à la carte fraîchement préparés et faits maison et le soir une petite carte de planche de charcuterie et fromages.

Le bar avec service de salon de thé est ouvert toute la journée sur les pistes

Vos missions

Vous serez à amener 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

Connaitre, 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 3 ans

Informations complémentaires :

Poste nourri, logé

Seulement 2 jours en coupure

Heures de service : 12h/16h00 (environ 140 couverts) à la carte – 19h30/21h
(environ 60 couverts) : planches de charcuterie

Après midi : service lunch jusqu'à 16 h (prise de commande) et salon de thé

Si intéressé merci de nous contacter au 0629458214 ou par mail : info@crychar.com
afin de se rencontrer.