

CHEF DE RANG

Le chef de rang met tous les moyens en œuvre pour assurer un service de qualité et la satisfaction des clients.

MISSIONS PRINCIPALES ET ACTIVITES :

- Mise en place : organiser la disposition des tables de la salle en fonction des réservations, dresser les tables, contrôler les stocks et faire les réapprovisionnements,
- Réalisation du service : accueillir et installer les clients, préparer et servir les boissons commandées et les mises en bouche, servir les plats et proposer des boissons pour accompagner le repas, proposer des plats ou boissons supplémentaires pour réaliser des ventes additionnelles,
- Clôture du service : débarrasser et nettoyer les tables, préparer la salle pour le service suivant...

SPECIFICITES TECHNIQUES DU POSTE :

- Maîtrise des techniques de service haut de gamme,
- Parfaite connaissance des plats de la carte (cuisson, techniques de préparations, provenance des produits, etc.) et des boissons,
- Parfaite maîtrise de l'ensemble des services et offres de l'établissement,
- Maîtrise des procédures et normes d'hygiène et de sécurité,
- Connaissance de l'histoire, de la philosophie et des valeurs de l'établissement,
- Gestion du temps et des priorités,
- Maîtrise des techniques de vente,
- Connaissance en matière d'oenologie.

CE QUE NOUS PROPOSONS :

- Un poste dans un environnement de travail exceptionnel et un outil de travail de qualité,
- 2 jours de repos consécutifs,
- Fermeture annuelle en janvier : minimum 3 semaines,
- La possibilité de s'exprimer pleinement aux côtés du Chef Julien Hennot, étoilé au guide Michelin,
- Une mutuelle pour toute la famille du collaborateur,
- Des primes sur les résultats qualitatifs et quantitatifs de l'entreprise,
- Une prime d'ancienneté (à partir de 12 mois de présence, à date anniversaire),
- Une entreprise qui s'efforce de défendre des valeurs optimistes et bienveillantes,
- Salaire : selon expérience. Poste nourri et logé possible.

CE QUE NOUS ATTENDONS :

- L'envie de faire plaisir à nos clients avec des produits bruts, sains et locaux,
- Une attention toute particulière aux gestes qui permettent de faire une cuisine plus respectueuse de l'environnement,
- Une très grande sensibilité à la qualité et la proximité des produits,
- Une envie de s'investir dans une entreprise en pleine « croissance »,
- La maîtrise aigüe des normes HACCP.

