

CHEF(FE) DE RANG PETITS DÉJEUNERS

Le(a) chef(fe) de rang met tous les moyens en oeuvre pour assurer un service de qualité et la satisfaction des clients.

MISSIONS PRINCIPALES ET ACTIVITES :

- Mise en place : participer à la mise en place du buffet pour le service du petit déjeuner, débarrasser et nettoyer les tables
- Service : accueillir, installer et accompagner les convives durant le service du petit déjeuner, prendre les commandes, servir les plats et boissons chaudes, veiller à la bonne tenue du buffet et assurer son réassort tout au long du service, assurer l'office, gérer les encaissements selon les différentes formules
- Gestion : suivre les stocks et effectuer les commandes selon les réservations et les dates limites de consommation, réceptionner, contrôler et ranger les livraisons

SPECIFICITES TECHNIQUES DU POSTE :

- Maîtrise des techniques de service haut de gamme,
- Parfaite connaissance des plats de la carte 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'œnologie.

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 Hennote, 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.

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.

