

Chef de rang (H/F)

20137 PORTO VECCHIO [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

Actual Porto-Vecchio recherche deux chefs de rang (H/F).

Le poste

Poste non logé / Visée CDI En tant que Chef de Rang, vous assurez un service fluide et rapide à un rythme soutenu, tout en maintenant un haut niveau de qualité.

Vos missions principales :

- Assurer la mise en place complète du rang avant chaque service (dressage, nettoyage, préparation du matériel).
- Accueillir et accompagner les clients avec courtoisie et professionnalisme.
- Présenter la carte, conseiller les clients, prendre les commandes et assurer leur transmission en cuisine et au bar.
- Gérer le service à l'assiette ou au plateau dans les règles de l'art, avec attention aux détails.
- Coordonner l'équipe de commis affectée à votre rang (brief, répartition des tâches, contrôle).
- Veiller à la propreté, au rythme et à la fluidité du service tout au long du service.
- Assurer le suivi des encaissements et participer à la clôture du service.
- Être garant de la satisfaction client, et faire remonter toute anomalie ou besoin particulier à la hiérarchie.

Vous évoluerez dans une structure dynamique et exigeante, où l'excellence du service va de pair avec un volume important de couverts

Salaire : 2000€ net + heures supplémentaires payées à un taux majorés de 10% (selon convention collective) Débouché CDI après 3 mois d'intérim

Le profil recherché

- Expérience indispensable de 2 à 3 ans minimum sur un poste similaire, en restauration à fort volume (brasserie de standing, hôtel 4/5*, restaurant avec gros débit..).
- Capacité à encadrer une petite équipe, à transmettre les consignes clairement et à fédérer.
- Excellente présentation, aisance relationnelle, sens de l'accueil client et attitude positive.
- Bonne culture produits (mets, vins, allergènes).
- Autonomie, rigueur, rapidité d'exécution sans compromettre la qualité.
- Maîtrise du français, bon niveau d'anglais professionnel exigé (clientèle internationale).