

Demi chef de rang (H/F)

97200 FORT DE FRANCE

[Accéder à l'annonce en ligne](#)



28/11/2025

⌚ Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Vous êtes passionné(e) par le service et la gastronomie, et souhaitez rejoindre une équipe dynamique au sein d'un lieu d'exception ?Notre cabinet recrute, pour l'un de ses clients restaurateur situé à Fort-de-France, un(e) Demi-Chef de Rang (H/F) ou Chef de Rang selon profil.

Le poste

Intégré(e) au sein d'un complexe de restauration haut de gamme regroupant plusieurs espaces, vous évoluerez principalement dans un restaurant gastronomique (environ 35 couverts), tout en apportant ponctuellement votre soutien à une cantine contemporaine (20 couverts). Vous contribuerez activement à offrir une expérience client soignée, élégante et conviviale.

Vos missions principales:

Accueillir les clients avec professionnalisme et convivialité

Assurer le service en salle (boissons, plats, annonces des plats pour la partie gastronomique)

Effectuer les encaissements

Veiller à la bonne tenue de la salle et au respect des standards de qualité

Travailler en étroite collaboration avec le responsable de salle et l'équipe pour garantir un service fluide et harmonieux

Le profil recherché

Profil recherché:

Présentation soignée et excellente élocution (essentiel pour le service gastronomique)

Sens du service, du détail et de la satisfaction client

Expérience en restauration souhaitée, mais possibilité de formation si profil motivé

Être véhiculé(e) est nécessaire compte tenu des horaires