

Chef de rang rejoignez notre équipe (H/F)

33330 ST EMILION [Accéder à l'annonce en ligne](#)

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 3 mois

- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual de Libourne collabore avec une entreprise hôtelière de standing et à taille humaine, spécialisée dans l'hébergement, située dans la région.

Le poste

Titre du poste : Chef de rang (h/f)

Nous recherchons un chef de rang passionné pour rejoindre notre équipe dans un restaurant de standing situé au sein d'un hôtel 5 étoiles à Saint-Émilion.

Description du poste :

En tant que chef de rang, vous serez responsable du service en salle, garantissant une expérience client exceptionnelle. Une expérience préalable est obligatoire pour ce poste prestigieux.

Type de contrat : CDI à pourvoir
mission d'intérim de 3 mois servant de période d'essai
poste à pourvoir immédiatement et en temps complet.

Ne manquez pas cette opportunité unique de faire partie d'une équipe dynamique et engagée dans un environnement exceptionnel.

Merci de contacter notre agence pour plus d'informations et pour postuler.

Le profil recherché

Le poste de Chef de rang (h/f) exige un ensemble de compétences et de niveaux de maîtrise bien définis. Le candidat idéal doit posséder une expertise en service à la clientèle, avec une attention particulière aux détails et à la satisfaction des clients. La maîtrise des techniques de service en salle est essentielle pour garantir une expérience client exceptionnelle.

De plus, une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité est cruciale pour maintenir un environnement de travail sûr et propre. Le candidat doit également faire preuve de compétences en gestion d'équipe, afin de coordonner efficacement les membres du personnel et d'assurer une fluidité du service.

La capacité à travailler sous pression tout en maintenant un haut niveau de professionnalisme est indispensable. Le candidat doit aussi être capable de résoudre rapidement les problèmes et de prendre des décisions judicieuses pour améliorer le service.

Enfin, une passion pour la gastronomie et une volonté constante d'apprendre et de s'adapter aux nouvelles tendances culinaires sont fortement appréciées pour ce poste.