

Chef de rang (H/F)

20166 Grosseto Prugna [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 14 / Heure

L'entreprise

ACTUAL AJACCIO recherche actuellement pour un de ses clients un(e) professionnel(le) de la restauration afin de garantir un service de qualité au sein d'un établissement haut de gamme.

Le poste

VOS MISSIONS SERONT :

- Accueillir et conseiller la clientèle avec professionnalisme et courtoisie.
- Assurer la prise de commande et son suivi auprès des équipes en salle et en cuisine.
- Coordonner et encadrer le travail des commis de salle.
- Veiller à la bonne mise en place de la salle et au respect des standards de l'établissement.
- Garantir un service fluide et efficace tout en s'adaptant aux exigences des clients.
- Gérer les encaissements et s'assurer de la satisfaction des clients jusqu'à leur départ.

CE QUE NOUS OFFRONS :

- Un contrat saisonnier avec possibilité d'évolution.
- Une rémunération selon profil et expérience.
- Un cadre de travail prestigieux au sein d'un établissement reconnu.
- Une équipe dynamique et un environnement propice au développement des compétences.

Le profil recherché

PROFIL RECHERCHÉ :

- Expérience confirmée en tant que Chef de Rang, idéalement en restauration gastronomique ou hôtellerie de luxe.
- Sens aigu du service et de la satisfaction client.
- Capacité à travailler efficacement sous pression et en équipe.
- Excellente présentation et aisance relationnelle.
- La maîtrise de l'anglais est un atout.

Si vous êtes passionné(e) par l'univers de la restauration haut de gamme et que vous souhaitez évoluer dans un environnement d'exception, n'hésitez pas à postuler dès maintenant.