

Chef de rang (H/F)

20000 AJACCIO [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 02/04/2026

 Durée : 125 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 14 / Heure

L'entreprise

ACTUAL AJACCIO recherche pour son client, un Hôtel Ajaccien.

Le poste

En tant que Chef de Rang, vos missions principales seront les suivantes : - Veiller à la mise en place de la salle et au rangement des offices, - Participer et contrôler le nettoyage des espaces de restauration, - Organiser et gérer le service (prise de commande, animation du service, service des mets), - Présenter les factures, réaliser les opérations d'encaissement et de clôture, - Assurer la coordination entre la cuisine et la salle, - Reporter les informations et remarques au gérant, - Participer à l'ouverture et à la fermeture du restaurant.

Le profil recherché

Vous possédez une formation de base dans le domaine et/ou une expérience significative, n'hésitez pas à nous transmettre votre candidature.

Vous êtes connu comme étant accueillant, avenant, souriant, avec un sens client.