

Chef de rang (H/F)

83440 TOURRETTES [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

SITUÉ DANS LE VILLAGE DE TOURRETTES, NOUS VOUS OUVRONS NOS PORTES ET VOUS ACCUEILLONS DANS UNE AMBIANCE MÉDITERRANÉENNE DÉCONTRACTÉE ET CHALEUREUSE. GRÂCE À SA STRUCTURE, C'EST UN LIEU DE RÉCEPTION ET DE CRÉATION D'ÉVÉNEMENTS PRIVÉS ET PROFESSIONNELS.

PROFITEZ DE LA PISCINE EXTÉRIEURE, DES AIRES DE JEUX POUR LES ENFANTS AINSI QUE DE NOTRE RESTAURANT AVEC UN PATIO DONNANT SUR LE JARDIN.

Le poste

Votre agence d'emploi ACTUAL de Callian recrute pour un restaurant de Tourrettes un/e chef de rang (H/F).

Nous recherchons un Chef de Rang avec une première expérience réussie pour rejoindre l'équipe. Le Chef de Rang joue un rôle crucial dans le bon déroulement du service en salle et assure une expérience client de qualité.

Missions principales:

Accueillir les clients avec courtoisie et professionnalisme.

Prendre les commandes et conseiller les clients sur les choix de menus et de vins.

Assurer le service à table en respectant les standards de l'établissement.

Répondre aux attentes et demandes des clients pour garantir leur satisfaction.

Préparer la salle et disposer les tables avant chaque service, environ 30/35 couverts.

Assurer la propreté et l'ordre de la salle pendant et après le service.

S'assurer que les clients vivent une expérience positive du début à la fin de leur visite.

Gérer les réclamations et feedbacks clients de manière efficace et professionnelle.

Fidéliser la clientèle par un service personnalisé et de qualité.

Travailler en étroite collaboration avec le chef de cuisine et le reste de l'équipe pour assurer un service fluide.

Participer aux réunions d'équipe.

Effectuer la prise de commandes sur les systèmes informatiques de l'établissement.

Gérer les encaissements et les clôtures de caisse en fin de service.

Participer à l'inventaire des stocks de la salle et signaler les besoins de réapprovisionnement.

Assurer le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Poste à pourvoir à partir d'Avril pour toute la saison estivale. Rémunération à partir de 15€ brut/ heure.

Prime sur objectif en fin de saison. Repos les mercredis et jeudis, de 16h à 23h.

Le profil recherché

Expérience en tant que Chef de Rang ou dans un poste similaire.

Excellente présentation et sens du service.

Capacité à travailler sous pression et à gérer plusieurs tâches simultanément.

Bonnes compétences en communication.

Maîtrise des outils informatiques de gestion de salle.