



Chef de rang rejoignez notre équipe (F/H)

44800 ST HERBLAIN [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 29/06/2026

 Durée : 46 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence Actual Nantes HRT collabore avec un groupe de restaurants bistro chic, spécialisé dans la cuisine authentique utilisant des produits frais et de saison, et valorisant la passion et l'enthousiasme.

Le poste

Poste : Chef de rang (H/F)

Type : Poste

Lieu : Saint-Herblain, 44800 FR

Contrat : Mission du 22 juin au 30 août 2026,

Description :

Nous recherchons un(e) Serveur(se) confirmé(e) pour un restaurant semi-gastronomique bien réputé à Saint-Herblain. Vous êtes capable de porter trois assiettes avec assurance, annoncer les plats avec élégance et garder le sourire même lorsque la salle est pleine ? Alors, cette opportunité est idéale pour vous !

Vos missions :

Accueillir et conseiller les clients avec professionnalisme et bonne humeur

Assurer un service soigné et de qualité

Effectuer la mise en place et le dressage de la salle

Veiller à la satisfaction des clients tout au long du service

Travailler en équipe pour offrir une expérience mémorable

Conditions :

Horaires en coupure, 2,5 jours de repos par semaine dont le dimanche

14 €/h + avantages liés à l'intérim

Votre profil :

Expérience confirmée en service traditionnel ou semi-gastronomique

Sens du détail et du service client

Dynamique, souriant(e) et réactif(ve)

Présentation soignée

Pourquoi postuler ?

Parce qu'ici, les clients viennent pour bien manger, mais reviennent pour la qualité du service ! Et travailler dans un établissement où le dimanche est synonyme de repos, ça mérite au moins une candidature.

Intéressé(e) ? Envoyez-nous rapidement votre CV !

Agence : ACTUAL NANTES HRT

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste de Chef de rang (h/f).

Le candidat doit posséder les compétences suivantes :

Expérience en service de restauration : Une expérience solide dans le service de restauration est essentielle pour ce poste. Le candidat doit être capable de gérer efficacement son rang et d'assurer un service de haute qualité.

Compétences en communication : La capacité à communiquer clairement avec les clients et les collègues est primordiale. Le candidat doit être à l'aise pour interagir avec une clientèle diverse.

Connaissance des normes d'hygiène : Une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est requise pour garantir un environnement de travail sûr et conforme.

Polyvalence et réactivité : Le candidat doit faire preuve de polyvalence et être capable de s'adapter rapidement aux changements de situation ou de demande des clients.

Nous cherchons une personne avec un esprit d'équipe fort, capable de collaborer efficacement avec l'ensemble du personnel pour assurer une expérience client exceptionnelle.