

## Chef de rang (F/H)

59780 CAMPHIN EN PEVELE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 1 mois

### L'entreprise

Notre agence recherche pour l'un de ses clients un(e) Chef de Rang H/F sur Camphin-en-Pévèle afin d'intervenir au sein d'un environnement de restauration premium dédié à une clientèle exigeante.

Vous évoluerez dans un restaurant fonctionnant sous forme de buffet avec des prestations assurées principalement au petit-déjeuner et au déjeuner. L'offre de restauration est entièrement axée sur la nutrition, le bien-être et la performance, tout en garantissant une qualité de service irréprochable.

### Le poste

Vous êtes responsable du bon déroulement du service sur votre secteur et veillez à offrir une expérience de qualité aux convives.

À ce titre, vous serez amené(e) à :

- Organiser et superviser la mise en place de votre rang avant chaque service.
- Accueillir, renseigner et accompagner les convives tout au long de leur expérience.
- Veiller à la qualité de présentation et au réassort permanent du buffet.
- Assurer un service attentif et personnalisé en répondant aux demandes spécifiques des convives.
- Coordonner l'activité des collaborateurs présents sur votre secteur et veiller à la bonne répartition des tâches.
- Assurer la liaison entre les équipes de salle et de cuisine afin de garantir la fluidité du service.
- Contrôler le respect des standards de service et de présentation.
- Anticiper les besoins des convives et gérer les éventuels imprévus.
- Veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Participer à la clôture et au rangement des espaces de restauration.

Conditions du poste :

- Intérim / Temps plein (possibilité contrat long).
- Service principalement assuré sur les prestations petit-déjeuner et déjeuner.
- Organisation de la restauration comparable à un buffet hôtelier haut de gamme, adaptée aux exigences d'une population sportive de haut niveau.
- Travail régulier les week-ends et jours fériés selon la programmation sportive et les besoins opérationnels.
- Planning évolutif en fonction de l'activité et des impératifs du site.
- Aucun service en coupure.
- Rémunération selon profil et expérience.

## **Le profil recherché**

Profil recherché :

- Vous justifiez d'une expérience réussie en tant que Chef de Rang ou sur un poste similaire.
- Vous possédez un excellent sens du service et de la satisfaction client.
- Vous êtes capable de coordonner une équipe pendant le service et de gérer les priorités.
- Vous faites preuve de leadership, d'organisation et de réactivité.  
Vous appréciez les environnements exigeants où la qualité de prestation est essentielle.
- Une expérience en hôtellerie, restauration premium ou restauration événementielle constitue un véritable atout.