

# Chef de rang (F/H)

75015 PARIS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Temps plein

 01/09/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

## L'entreprise

L'agence ACTUAL EXPERT, entité spécialisée du groupe ACTUAL, accompagne les établissements les plus renommés du secteur du Luxe et de l'Hospitalité dans la recherche de leurs futurs talents.

Nous recrutons actuellement pour le compte de notre client, un établissement prestigieux et restaurant bistronomique reconnu, situé dans le 15e arrondissement de Paris. Ce lieu se distingue par son exigence culinaire, son cadre raffiné et la qualité de son accueil, offrant une expérience unique à une clientèle exigeante.

## Le poste

En tant que Chef de rang (H/F), vous intégrez une équipe dynamique au sein d'un établissement du 15e arrondissement et participez activement à la fluidité ainsi qu'à la qualité du service en salle.

Le poste est à pourvoir pour la fin août / début septembre.

Vos missions principales s'articulent autour des axes suivants :

- Accueil et prise en charge : Accueillir les clients avec le sourire, les installer et assurer un service attentionné tout au long de leur repas.
- Prise de commande et vente : Conseiller la clientèle, valoriser la carte ainsi que les suggestions du jour, et optimiser les ventes grâce à votre aisance relationnelle.
- Gestion des réservations : Répondre au téléphone de manière professionnelle et gérer efficacement les demandes de réservation.
- Service en salle : Assurer la prise de commandes, le service des plats et des boissons, ainsi que le débarrassage dans le respect des standards de la restauration bistronomique.

Conditions de travail :

- Contrat de 39 heures par semaine.
- Rythme de travail : 4 services en coupure et 1 service en continu.

## Le profil recherché

Ce poste s'adresse à un professionnel de la salle passionné par les métiers du service, désireux de s'investir au sein d'une table rigoureuse et dynamique.

Formation et expérience : Issu d'une formation en école hôtelière, vous justifiez obligatoirement d'une première expérience concrète et réussie en restaurant bistronomique. Les compétences techniques liées au service et à la gestion d'un rang sont indispensables.

Savoir-faire : Vous possédez une véritable fibre commerciale (sens de la vente), une excellente expression orale au téléphone et une parfaite maîtrise des codes de l'accueil.

Savoir-être : Doté d'un excellent relationnel, vous êtes reconnu pour votre dynamisme, votre rigueur et votre sens aigu de l'hospitalité. Votre sourire constant et votre présentation soignée sont les garants d'une expérience client réussie.