

Chef de rang (F/H)

75008 PARIS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 24/08/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence ACTUAL EXPERT Luxe et Hospitalité est spécialisée dans l'accompagnement des plus prestigieux établissements hôteliers. Nous accompagnons l'un de nos prestataires de renom dans sa recherche d'une ou d'un chef de rang (H/F)

Le poste

Nous recherchons pour l'un de nos clients, une ou un Chef de Rang pour le **restaurant du complexe sportif**.

En tant que Chef de Rang, vous êtes le garant de la qualité de l'expérience client sur votre secteur (rang), de la prise en charge jusqu'au départ des clients:

- **Gestion et animation du rang** : Prendre en charge votre secteur de A à Z, orchestrer le rythme du service et veiller au confort permanent des clients.
- **Accueil et relation personnalisée** : Accueillir les clients, reconnaître les habitués, identifier leurs préférences et anticiper leurs attentes dans un esprit "sur-mesure".
- **Conseil et prise de commande** : Présenter la carte, conseiller les clients et effectuer les prises de commandes.
- **Coordination et encadrement** : Superviser le travail du Demi Chef de Rang et des commis sur votre rang pour assurer la fluidité de l'envoi des plats et des boissons.
- **Encaissement et suivi** : Encaissement et assurer la clôture de la caisse en fin de service.

Le profil recherché

- **Excellence relationnelle & Intelligence sociale** : Posture irréprochable, présentation soignée, maîtrise parfaite des codes de l'hôtellerie/restauration de luxe. Vous savez nouer des relations chaleureuses tout en conservant une discrétion irréprochable.
 - **Leadership & Esprit d'équipe** : Pédagogue, vous savez guider l'équipe avec bienveillance et enthousiasme pour tirer l'équipe vers le haut.
 - **Sens du détail & Exigence** : Regard affûté sur l'élégance de la salle, la propreté des tables, le respect des délais de service et le suivi des demandes particulières (allergies, régimes sportifs).
 - **Gestion du stress & Adaptabilité** : Capacité à conserver son calme, son sourire et son efficacité même en période de coup de feu.
 - **Expérience** : 3 ans d'expérience minimum sur un poste similaire au sein d'un établissement haut de gamme (hôtellerie 4/5*, restaurant gastronomique/bistronomique de luxe).
- Expertise métier** : Maîtrise parfaite du déroulé de service, des techniques de vente additionnelle et des logiciels de caisse / prise de commande.

Formation : BAC Pro, BTS Hôtellerie-Restauration