

Demi chef de rang (F/H)

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

 CDI

 Dès que possible

 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 demi chef de rang (H/F)

Le poste

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

Rattaché(e) au Chef de Rang et à la direction de la restauration, vous participez activement **au bon déroulement du service** tout en véhiculant l'image de marque :

- **Mise en place** : Préparer la salle, dresser les tables selon les standards de l'établissement et réapprovisionner les consoles de service.
- **Service & Suivi** : Accueil des clients et servir les plats et les boissons en respectant les codes de l'hôtellerie/restauration haut de gamme.
- **Débarrassage & Redressage** : Veiller à la propreté constante des tables et de la salle pendant et après le service.
- **Soutien opérationnel** : Assister le Chef de Rang lors des coups de feu pour fluidifier l'expérience client.

Le profil recherché

- **Posture & Équilibre relationnel** : Aisance verbale, présentation irréprochable et sens poussé de la discrétion. Vous savez instaurer une relation chaleureuse tout en conservant la distance appropriée face à une clientèle de membres exigeants.
- **Énergie & Dynamisme** : État d'esprit positif, réactivité et bonne capacité physique pour maintenir un rythme soutenu en salle.
- **Rigueur & Sens du détail** : il aiguisé pour maintenir la salle impeccable, anticiper les besoins en console et respecter scrupuleusement les consignes d'hygiène et de service. Parcours & Compétences techniques
- **Expérience** : 2 à 3 ans d'expérience réussie en restauration (brasserie haut de gamme, hôtellerie 4/5*, restaurant de club privé ou concept premium).
- **Maîtrise des fondamentaux** : Maîtrise des techniques de service à l'assiette, du port de plateau, du redressage rapide et des règles d'hygiène HACCP.
- **Formation** : CAP, BEP ou Bac Pro Hôtellerie-Restauration