

Chef de rang (F/H)

20166 GROSSETO PRUGNA [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

ACTUAL AJACCIO recherche pour son client, acteur reconnu dans l'Hôtellerie de Luxe sur la Rive Sud.

Le poste

L'agence ACTUAL AJACCIO recherche pour l'un de ses clients un(e) Chef de rang (h/f) passionné(e) pour rejoindre son équipe dynamique à GROSSETO PRUGNA.

Dans le cadre d'un contrat de 1 mois à pourvoir dès que possible, vous travaillerez sur une base de 35 heures par semaine. Votre rôle sera clé pour garantir une expérience client mémorable.

Vos missions principales incluront :

Gestion de salle : Vous veillerez à la mise en place impeccable de la salle, au rangement des offices ainsi qu'au nettoyage des espaces de restauration.

Service d'exception : Vous organiserez le service avec professionnalisme, de la prise de commande à l'animation de la salle, jusqu'au service des mets.

Gestion administrative et coordination : Vous assurerez les opérations d'encaissement, la présentation des factures, la fermeture des caisses, et jouerez un rôle de pivot essentiel en assurant la coordination fluide entre la cuisine et la salle.

Reporting : Vous serez le relais privilégié du gérant pour reporter les informations et remarques quotidiennes.

Autonomie : Vous participerez activement aux étapes cruciales d'ouverture et de fermeture du restaurant.

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Chef de rang (h/f), nous recherchons un professionnel passionné par l'excellence du service. Le candidat idéal justifie d'une expérience significative de 1 à 2 ans dans la restauration, lui permettant d'assurer un accueil irréprochable et un suivi personnalisé de la clientèle.

Une formation de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent est requise pour maîtriser les codes du métier et les techniques de service à l'assiette. Vous faites preuve d'un grand sens de l'organisation, d'une présentation soignée et d'un excellent esprit d'équipe pour coordonner efficacement le travail en salle.

Votre capacité à gérer les flux de service tout en garantissant la satisfaction des convives sera un atout majeur pour réussir à ce poste.

Si vous êtes reconnu(e) pour votre sens du service, votre rigueur et votre capacité à travailler en équipe, rejoignez-nous pour cette opportunité enrichissante !