



LA VOILE BLEUE

restaurant - bar - plage

LA GRANDE-MOTTE

FICHE DE POSTE : CHEF DE RANG RESTAURANT (H/F)

Missions :

Sous la responsabilité de votre manager, vous serez amené(e) à effectuer les missions suivantes :

- Accueillir chaleureusement les clients, les saluer et répondre à leurs attentes dès leur arrivée.
 - Veiller au bon déroulement du service sur l'ensemble de vos tables.
 - Faire la mise en place de la salle, et de votre rang.
 - Effectuer la totalité du service en salle, prendre les commandes, servir et débarrasser les tables des clients.
 - Conseiller les clients, s'assurer de leur satisfaction, les fidéliser.
 - Effectuer l'addition et assurer l'encaissement.
- Cette liste de tâches n'est bien sûr pas exhaustive.

Expérience, formation :

Titulaire d'un diplôme dans le domaine de la restauration ou du service

Vous possédez une expérience significative d'au moins 2 ans dans un poste similaire

Compétences, qualités requises :

Très bonne présentation exigée

Vous êtes à l'aise avec la prise de commande sur Pad

Bon relationnel

Bonne capacité d'adaptation

Véhicule indispensable

Nous recherchons des candidat(e)s dynamiques, sérieux(ses).

Vous êtes motivé(e), disponible, et consciencieux(se).

Votre capacité d'adaptation, et votre réactivité seront des qualités qui vous permettront de réussir dans ce poste.

Prêt(e) à vous investir dans un groupe en pleine expansion, auprès de personnes impliquées ?

Conditions et informations pratiques :

CDD - 42h / semaine d'avril à septembre 2019

Type d'emploi : Temps plein, CDD

Salaires : 2 450,00€ à 2 800,00€ /mois - Langues : Anglais (Requis) / Français (Requis)

