

## OFFRE DE POSTE – CDI CHEF DE RANG H/F

Le Moulin de Valaurie, hôtel 4\* de charme en Drôme provençale recrute son nouveau Chef de Rang (H/F) pour une durée indéterminée. Sous la responsabilité du Maître d'Hôtel, le Chef de Rang garantit le bon déroulement et l'excellence du service tout en encadrant ses commis.

### Identification du poste

---

#### **Relations avec la clientèle**

- Ecoute du client et réponse à ses questions
- Réactions aux remarques (positives ou négatives) du client
- Présentation de l'addition à la demande du client
- Prise de congé du client à son départ

#### **Mise en place**

- Nettoyage des locaux et du matériel
- Vérification de la vaisselle et des couverts
- Dressage des tables
- Mise en place des consoles de service

#### **Accueil**

- Accueil et accompagnement du client
- Présentation de la carte des mets
- Proposition des suggestions du jour
- Service au plateau des apéritifs et amuse-bouche

#### **Prise de commande et service**

- Conseil au client dans ses choix
- Établissement d'une commande manuelle ou électronique
- Présentation de la carte des vins
- Annonce ou transmission des commandes en cuisine
- Conseil sommaire sur les vins et boissons
- Présentation du vin et service des boissons
- Service à la table en fonction des normes de l'établissement
- Adaptation du déroulement du service en fonction des contraintes simultanées de la salle et de la cuisine
- Application des circuits pendant le service
- Débarrassage et dressage des tables
- Établissement des additions
- Réalisation et vérification des opérations d'encaissement

## Compétences et qualifications requises

---

### **Savoir Etre**

- Adopter en toutes circonstances, un comportement et une présentation en cohérence avec l'image de l'entreprise
- Analyser rapidement le besoin du client et le conseiller dans ses choix
- Favoriser la politique commerciale de l'établissement
- Gérer les réclamations et les remarques négatives
- Intervenir auprès du client dans les limites de ses attributions
- S'adapter à la diversité des clientèles
- Travailler en équipe en appliquant la hiérarchie interne

### **Savoir Faire**

- Adopter les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité
- Anticiper les dysfonctionnements et les changements de rythme
- Appliquer les consignes d'hygiène et sécurité
- Assurer la totalité d'un service en salle depuis l'arrivée du client jusqu'à son départ sans incident
- Garantir la qualité du service rendu
- Placer le client au centre de son activité et de sa mission
- Réagir en temps réel à tout incident ou dysfonctionnement
- S'organiser pour minorer les temps d'attente du client
- Travailler en équipe
- Veiller à la synchronisation des opérations entre cuisine et salle afin d'assurer la fluidité du service

### **Certifications principales**

- CAP et/ou BEP "Restaurant"
- Bac+2 : BTS hôtellerie-restauration
- CQP "Serveur(se) de restaurant"
- Titre professionnel du Ministère du Travail : "Serveur(se) de restaurant"

Salaire : à définir

Contact : Email : [info@lemoulindevalaurie.com](mailto:info@lemoulindevalaurie.com) – Téléphone : 04.75.97.21.90

