

OFFRE DE POSTE – Contrat SAISONNIER 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 la saison d'été 2019. 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.

Date du contrat saisonnier : du 01 Mai 2019 au 30 Septembre 2019

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 – Téléphone : 04.75.97.21.90

