



Le chef de rang est responsable d'un certain nombre de tables, qui composent un rang. Il est sous la responsabilité du maître d'hôtel ou du directeur de restaurant et peut lui-même superviser et coordonner l'action de commis positionné sur son rang.

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Recevoir et appliquer les consignes du maître d'hôtel
- Nettoyer et mettre en place le matériel de la salle et de l'office du restaurant
- Dresser les tables (vérifier le nappage) en fonction des réservations
- Manager une équipe de commis de salle
- Être responsable de la prise de commande
- Veiller au bon déroulement du service de son rang
- Réaliser à la demande les services spéciaux (découpage, flambage...)
- Facturer les tables de son rang
- Participer et contrôler le nettoyage des espaces de restauration

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Allure et distinction
- Attitude accueillante et sens du relationnel
- Gérer le stress et la cadence de travail
- Bonne mémoire visuelle et auditive
- Maîtriser les techniques de service
- Habilité, agilité, rapidité
- Savoir travailler en équipe pour la fluidité du service

**Cette liste n'est pas exhaustive et n'est donnée qu'à titre indicatif. Le collaborateur pourra être amené à réaliser toute activité permettant de remplir la mission générale du poste.*

