



Le mot « runner » signifie littéralement « coureur ». Son rôle principal est de faire des allers-retours entre la cuisine et les tables des clients. Il est en lien entre Le chef de cuisine et les chefs de rang

ACTIVITÉS PRINCIPALES :

- Nettoyage des locaux et du matériel
- Mettre en place la salle et l’office du restaurant
- Présenter le menu
- Annoncer les commandes en cuisine
- Servir les plats et les boissons
- Apporter les condiments en fonction des commandes
- Veiller à la satisfaction du client
- Débarrasser et redresser les tables
- Mise en ordre de salle enfin de service

COMPÉTENCES PRINCIPALES :

- Attitude accueillante et sens du relationnel
- Gestion du stress et cadence de travail
- Bonne mémoire visuelle et auditive
- Habilité, agilité, rapidité
- Savoir travailler en équipe pour la fluidité du service
- Travailler selon la charte de qualité, les règles d’hygiènes et de sécurité alimentaire

**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.*

