



FICHE DE POSTE : CHEF(FE) DE RANG

Le Chef de Rang est responsable de la prise en charge des commandes, de l'accueil des clients et de l'assurance d'une expérience client exceptionnelle. Il joue un rôle clé dans la satisfaction des clients en offrant un service attentif et personnalisé, tout en contribuant à l'efficacité du service en salle.

I. Prise en Charge des Commandes :

- **Service aux tables** : Prend les commandes des clients avec précision et efficacité. Assure la transmission correcte des commandes à la cuisine et suit leur progression jusqu'à leur livraison.

II. Expérience Client :

- **Accueillir et conseiller** : Accueille les clients avec professionnalisme et s'assure qu'ils passent un moment agréable. Conseille les clients sur les choix de plats et de boissons en fonction de leurs préférences et des spécialités de la carte.
- **Force de vente** : Encourage les ventes additionnelles et suggère des options pour améliorer l'expérience culinaire des clients.

III. Connaissance des Produits :

- **Explication des cartes** : Est capable d'expliquer en détail tous les éléments des cartes, y compris les ingrédients, les méthodes de préparation, et les options disponibles pour répondre aux questions des clients.

IV. Confort et Propreté :

- **Environnement** : Veille à ce que l'environnement de travail et l'espace client soient toujours propres et confortables. Surveille l'état des tables et des chaises, et assure un service rapide et discret pour maintenir une atmosphère agréable.

V. Service de Qualité :

- **Suivi et satisfaction** : S'assure que les clients ne manquent de rien et répond rapidement à leurs demandes et préoccupations. Gère les situations particulières avec diplomatie et efficacité pour garantir une satisfaction maximale.

Contrat : CDI Temps Plein

Rémunération : Suivant la grille conventionnelle HCR et selon expérience

Avantages : CE // Mutuelle et frais de transport pris en charge à 50 % // Aide à la recherche d'un logement si nécessaire en cas de mobilité // Participation aux frais de stationnement // Possibilité de formation et évolution en interne