

Fiche de poste : Chef de Rang (h/f)

Le métier en quelques points ...

- Contribue de façon globale à la satisfaction de la clientèle de par la qualité de son travail et l'exemplarité de son comportement.
- Est responsable d'un secteur du restaurant et en assure l'organisation, la coordination et le service.
- Assure un accueil et un service de qualité auprès des clients sur son point de vente
- restauration. Contribue au développement du chiffre d'affaires de son restaurant par son action de vente.

Aisance relationnelle et
assurance Sens de l'accueil et du
service Sens du détail et de la
qualité Savoir-faire commercial
Animation d'équipe
Dynamisme
Bonne présentation
Rigueur et organisation

• **Relation client**

- Est garant de la satisfaction des clients dans son rang
- Réserve un accueil chaleureux et personnalisé au client
- Offre un service attentionné et adapté aux contraintes du client
- Est attentif aux remarques du client et en assure le suivi

• **Technique métier / production**

- Organise et contrôle le travail de ses commis de rang, apprentis et stagiaires Effectue et contrôle :
 - la mise en place du point de vente et des arrières
 - le nettoyage et le rangement de la salle et des arrières avant et après le service
- S'informe avant chaque début de service sur la composition des plats et des éventuelles ruptures
- Adapte son organisation, son rythme de travail et son relationnel en fonction de l'affluence et du type de client
- Veille à la pérennité du matériel mis à sa disposition

• **Management des équipes**

- Participe à la formation des serveurs, apprentis et stagiaires
- Intègre les nouveaux collaborateurs du restaurant
- Anime ses équipes au quotidien et crée une bonne ambiance de travail

• **Commercial / Vente**

- Propose, conseille le client et vend l'offre restauration proposée
- Développe le chiffre d'affaires du restaurant grâce aux techniques de vente additionnelle Contribue à la fidélisation de la clientèle par sa qualité de service

- **Gestion**

- Est impliqué dans l'atteinte des objectifs de son service :
 - en respectant les procédures et les contrôles internes appliqués dans l'hôtel
 - en développant les ventes
- Respecte les procédures en matière de facturation et d'encaissement
- Contribue à la bonne gestion de la vaisselle et du petit matériel en évitant la casse
- Peut être amené à participer aux inventaires, à contrôler des livraisons et à stocker des marchandises

1ère expérience de service en salle

Anglais professionnel