

PROFIL TYPE DE POSTE :

NOM :

CHEF DE RANG

PRENOM :

Date de l'entretien

FORMATION:

CAP

BEP

BAC PRO

BTS

Autres :

EXPERIENCE:

=

=

MISSION: Il est responsable d'un certain nombre de tables, qui composent un rang

- . Il est sous la responsabilité du Maître d'Hôtel et des Directeurs
- . Il peut superviser et coordonner l'action de l'apprenti positionné sur son rang
- . Il effectue le service en salle depuis la préparation de la salle jusqu'à l'accueil du client, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état de la salle

APTITUDES (SAVOIR FAIRE)

➤ **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 suivant les normes de l'établissement

➤ **Relations avec la clientèle**

Accueil et accompagnement du client

Présentation de la carte des mets

Proposition des suggestions du jour

Ecoute du client et réponse à ses questions

Conseil au client dans ses choix mets et boissons

Service à la table en fonction des normes de l'établissement

Réactions aux remarques (positives ou négatives) du client : en référer immédiatement aux responsables

Présentation de l'addition à la demande du client, encaissement à table à chaque fois que c'est possible

Prise de congé du client à son départ

➤ **Compétences techniques et fonctionnelles**

Adopter les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité, en adéquation avec une attitude dynamique et motivée

Anticiper les dysfonctionnements et les changements de rythme

Appliquer les consignes d'hygiène et de 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

Remonter instantanément les réclamations et les remarques négatives

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

