

Le Golf et le Restaurant de la Grande Bastide sont situés à Châteauneuf de Grasse sur la Côte d'Azur et à seulement 20 min en voiture de Nice et Cannes. Le golf vous offre une vue imprenable sur l'arrière-pays niçois et détient une renommée inégalable auprès des habitués de la région. Situé au cœur de la région des parfums, le Golf de la Grande Bastide compte un parcours 18 trous qui plaira autant aux golfeurs débutants qu'aux confirmés, une boutique, une salle multi-activités, un bar, un restaurant et des zones d'entraînement.

Fiche de poste

Salle/ Chef de Rang (H/F)

Sa Mission

Le Chef de Rang 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. Pendant le service, il est responsable d'un certain nombre de tables (rangs).

Sa Position

Le Chef de Rang est sous la responsabilité du Responsable de Salle et de la Direction. Il est amené à encadrer les Commis, les Apprentis ou les extras en salle.

Ses Tâches

Voici les tâches spécifiques du Chef de Rang :

- Effectuer les tâches de nettoyage (salle, couverts ...),
- Mise en place et dressage de la salle,
- Donner des instructions aux commis et participer au travail,
- Mise en place des consoles de service,
- Accueillir le client à son arrivée au restaurant, l'installer à une table et lui présenter la carte des boissons, le menu et les suggestions,
- Superviser le déroulement du service pour les tables de son rang,
- Effectuer les tâches propres au service (flambage, découpe ...)
- Débarrasser les tables,
- Avancer la mise en place pour le prochain service,
- Ranger et respecter le matériel de service,
- Respecter les engagements envers l'environnement,
- Respecter les normes d'hygiène,
- Transmettre son savoir auprès de ses commis et veiller à leur bonne intégration,
- Aider ponctuellement aux inventaires
- Communiquer à sa hiérarchie ses besoins en produits pour les commandes

Spécificités du poste

Poste à temps complet / Sans coupure Travail le week-end et les jours fériés possible

Ses attributs

Le Chef de Rang doit parfaitement connaître la carte et les plats pour être en mesure de répondre aux questions spécifiques de la clientèle.

Celui-ci véhicule l'image du restaurant de par son attitude exemplaire, son accueil chaleureux, convivial, son professionnalisme et sa disponibilité.

À la fin du repas, le Chef de Rang s'assure de la satisfaction des clients, effectue et vérifie l'addition et encaisse leur règlement. L'encaissement peut être également assuré par le Responsable de Salle.

Activités complémentaires : Il peut être amené à effectuer toute activité au sein de l'équipe de salle afin de permettre le maintien de l'activité générale du restaurant. Il est porteur de l'esprit de polyvalence au sein de l'établissement.