



DEFINITION DE POSTE : CHEF DE RANG

I-WAY recherche, pour son Restaurant Bar Lounge dont la carte a été conçue par Jean-Christophe Ansanay Alex, chef de "l'Auberge de l'île" (Relais & Châteaux Grand Chef), accueillant aussi bien des Entreprises dans la cadre de séminaires et des clients particuliers, un(e) Chef de Rang.

Rattaché au Directeur du Restaurant, vous serez amené à tenir un rang en appliquant les techniques du service du Restaurant. Vous vous assurez de la bonne tenue de la salle, des tables et des parties annexes. Vous assistez les clients dans leurs choix, vous prenez les commandes, suivez les bons et réclamez en cuisine les plats.

Titulaire au minimum d'un CAP dans les domaines de l'Hôtellerie et/ou de la Restauration, vous bénéficiez d'une première expérience réussie dans un poste similaire. Vous êtes capable d'anticiper les besoins des clients durant le service et y remédier rapidement. Vous savez assurer un service parfait et professionnel. Vous êtes capable de réagir rapidement et de manière professionnelle à toute sorte d'incident.

Vos atouts sont la rigueur et la réactivité. Vous êtes professionnel et savez garder votre calme en toutes circonstances.

Type de contrat : CDI / Temps plein / 43 heures par semaine

Travail du lundi au samedi (y compris jours fériés) : 8h-0h (horaires variables)