



CHEF DE RANG

Dans le cadre de son développement le restaurant L'Octave 60-62 rue des Docks 69009 Lyon, recherche un Chef de Rang / Serveurs H/F.

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. Vous assurez la mise en place et le suivi des banquets (buffets cocktails) pour des Entreprises.

Titulaire au minimum d'un CAP / BEP dans les domaines de l'Hôtellerie et/ou de la Restauration, vous bénéficiez d'une première expérience réussie sur 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.

Rémunération selon expérience.

Travail du lundi au Samedi / horaires variables.

2 Jours de Repos / Semaine

CDI à 43 Heures / Semaine

Contact :

Antoine Tourre

Tél : 04 37 50 28 55 - 06 65 58 69 69

a.tourre@loctave-restaurant.com