

FICHE DE POSTE : CHEF.FE DE RANG (hôtel 4*) H/F

Catégorie	Employé de la restauration	Lieu de travail	Domaine du Rivau, Lémeré 37120
Nature du contrat	CDD temps plein	Salaire	En fonction des compétences
Prise de poste	Dès que possible	Durée de la mission	de mi-août à mi-novembre

Le Domaine du Rivau, situé en Touraine à quelques kilomètres de Chinon, est un site remarquable de 6 ha qui combine à la fois l'histoire, la nature et l'art : son château seigneurial classé Monuments Historiques, des jardins thématiques contemporains et des communs.

Le Château du Rivau s'articule autour de plusieurs activités commerciales : le site de visite et ses offres culturelles (60 000 visiteurs/an), un hôtel 4*, un restaurant gastronomique/bistronomique (Le Jardin Secret), un restaurant formule du jour (La Table des Fées), des salles de réception pour les mariages et les séminaires d'entreprises.

Objectifs :

- Effectuer 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
- Donner des instructions opérationnelles aux commis de salle
- Connaître parfaitement la carte et les plats pour être en mesure de répondre aux questions des clients
- S'assurer de la satisfaction des clients

Missions :

- Préparer et dresser les tables avant chaque service
- Accueillir les clients et les accompagner jusqu'à leur table
- Présenter les menus, faire des suggestions, puis noter les commandes
- Conseiller et informer les clients, communiquer certaines spécificités à la cuisine
- Servir les plats (éventuellement découper la viande ou le poisson, flamber un dessert, etc.)
- Superviser le déroulement du service
- Débarrasser les assiettes une fois les plats terminés
- Présenter l'addition, encaisser et raccompagner les clients jusqu'à la sortie.
- Avancer la mise en place pour le prochain service

Qualités requises :

- Bon relationnel et une maîtrise parfaite des codes de la relation avec les clients
- Connaissances approfondies des règles et des techniques du service
- La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères est un plus (au moins l'anglais).

Expérience souhaitée :

BTS hôtellerie-restauration, Bac Professionnel services et commercialisation ou Bac technologique hôtellerie et restauration, CAP/BEP restauration

Expérience en 4 étoiles souhaitée

Avantages :

- 2 jours de repos consécutifs
- Possibilité d'être logé sur place