



« Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine...La Bonne »

Paul Bocuse, c'est 8 restaurants et brasseries autour du restaurant étoilé du Pont de Collonges. C'est plus de 2000 appétits comblés chaque jour, et c'est aussi plus de 250 collaborateurs épanouis qui partagent nos valeurs de générosité, de bienveillance et de transmission.

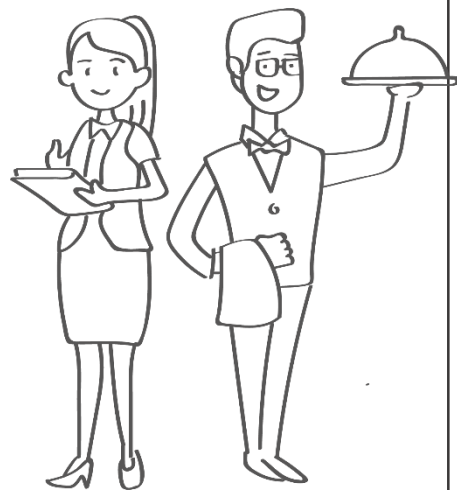
Plus que des restaurants, les Restaurants et Brasseries de Lyon® Bocuse vous offrent un lieu de partage en équipe, d'apprentissages, d'expériences et de rêves avec les MOFS qui font partis de l'ADN Bocuse depuis de nombreuses années.

Vous voulez intégrer le job de vos rêves au sein de nos Maisons ? Vous avez envie de façonner votre propre destin en évoluant auprès de nos managers et de nos chefs ? Nous sommes toujours en recherche de passionnés et des génies de demain qui sauront incarner nos valeurs à chacun de leur poste.

Nos équipes sont uniques et ont du talent, nous avons hâte de vous rencontrer !

FICHE DE POSTE

CHEF DE RANG



LES MISSIONS

Sous la responsabilité d'un(e) Manager et/ou de son Assistant(e) :

Vous assurez le bon déroulement du service, de l'accueil client à l'encaissement selon les exigences des « essentiels de service »

Vous gérez les réservations sur l'outil dédié et l'accueil téléphonique et physique des clients

Vous participez activement au briefing de début de service sous la responsabilité de votre Manager/Assistant(e) Manager

Vous gérez et animez l'équipe de Commis qui travaille dans votre rang

Vous assurez la coordination avec la cuisine

Vous placez les clients et renseignez les clients sur la carte, les suggestions et le menu du jour

Vous avez une connaissance parfaite de la carte, des plats et des vins pour être en mesure de répondre aux questions des clients

Vous conseillez vos clients et prenez les commandes

Vous supervisez l'équipe de Commis, Demi Chefs de Rang de l'établissement et êtes un soutien en cas de problème rencontré par ces derniers

Vous servez dans votre carré les mets et les boissons à l'aide des Commis

Vous assurez le réassort des mets et des consommables sur les tables

Vous vous assurez de la parfaite satisfaction de vos tables au cours de leur repas et de celles des Demi Chefs de Rang

Vous maîtrisez les techniques de présentation et de découpage, voire de flambage

Vous effectuez l'addition et encaissez le règlement des clients de votre carré ; vous contrôlez et vérifiez les caisses en fin de service à la demande d'un(e) Manager/Assistant Manager

Vous assurez le rangement de la fin de service

Vous réalisez l'intégration des nouveaux embauchés

Vous faites respecter par les équipes l'ensemble des règles, procédures et standards en vigueur : réglementation HACCP, règlement intérieur, charte

Vous soutenez au quotidien les membres de l'équipe dans le développement de leurs compétences

Vous êtes amené(e) à exécuter des tâches administratives en lien avec la gestion de l'équipe en service

Véritable ambassadeur de nos maisons, vous contribuez activement au développement du chiffre d'affaires par la satisfaction complète de vos clients dans le but de les fidéliser

ET VOUS ?

Passionné(e) par votre métier, vous disposez d'une première expérience réussie sur un poste similaire.

Vous avez le sens du service, faites preuve d'organisation et de rigueur, avez une présentation impeccable et aimez travailler en équipe ? N'hésitez plus, rencontrons-nous !

NOUS CONTACTER

recrutement@brasseries-bocuse.com

04 37 46 45 63 - 06 28 10 87 14