

Espaces de loisirs, d'attractions & culturels

Cartographie des métiers



Chef(fe) de rang

Famille(s) de métiers :
Restauration et service marchand

Missions

Superviser les opérations de service au sein du restaurant selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires

Principales activités

Organisation et service de restauration :

Effectuer la mise en place de la salle et dresser les tables pour le service
Annoncer ou transmettre les commandes en cuisine
Effectuer le service des plats en salle
Débarrasser les tables et nettoyer la salle de restaurant

Accueil et relations clients :

Accueillir le client, l'installer à table et lui présenter la carte
Conseiller le client dans ses choix de plats et prendre sa commande
Réaliser et vérifier les opérations d'encaissement

Animation des collaborateurs :

Organiser le planning du personnel
Adapter le déroulement du service en fonction des contraintes de la salle et de la cuisine
Coordonner et animer les collaborateurs

Principales compétences métiers

Compétences techniques

Utiliser des techniques de communication, d'accueil et de conseil adaptées aux différents publics
Lire un plan de salle
Utiliser des techniques de mémorisation des commandes (plats, boissons)
Maîtriser les règles d'hygiène et sécurité alimentaires

Compétences transverses

Organiser, encadrer et animer le travail en équipe
Travailler en équipe

Niveau de formation

CAP BEP spécialisé en restauration

Expérience

5 années d'expériences professionnelles souhaitées dans le domaine d'activités

Code(s) ROME : **G1803**