

# 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**