



En novembre 2017, Le flag ship Café Pouchkine à Paris ouvrira bientôt ses portes place de la Madeleine. Véritable Palais, le décor magique et luxueux du bateau amiral Café Pouchkine sera une invitation au voyage à travers sa cuisine Française et internationale.

Dans le cadre de cette ouverture, nous recrutons des Chefs de rang (H/F), désireux de vivre l'aventure Café Pouchkine au sein d'une équipe enthousiaste, dynamique et passionnée.

Chef de Rang (H/F)

Sous la responsabilité du Maitre d'Hôtel, vous assurez la totalité d'un service en salle depuis l'arrivée du client jusqu'à son départ et veillez au bon déroulement de son passage. Vous prenez en charge les missions suivantes :

- Mise en place de la salle de restaurant et/ou de la terrasse :
 - Nettoyage, vérification de la propreté des couverts, de la vaisselle, alignement des chaises et des tables
 - Dressage des tables
 - Mise en place des consoles de service

- Accueil et prise de commandes :
 - Accueil et conseil au client : écoute attentive, proposition en cas d'hésitations
 - Prise de commande sur l'outil dans le respect du process interne établi
 - Service des boissons et réassort du pain
 - Supervision du bon déroulement de la commande
 - Débarrassage puis dressage des tables

- Départ client :
 - Etablissement et présentation des additions
 - Prise en charge et contrôle des opérations d'encaissement
 - Liaison avec l'hôtesse pour le vestiaire

Profil :

Véritable professionnel de la restauration, vous placez le client au cœur de votre activité et savez réagir à toute situation inattendue.

Vous agissez dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des process internes et demandes de votre hiérarchie.

Votre présentation est irréprochable et votre langage adapté.

Poste à pourvoir pour le 2 novembre 2017.

CDI – Temps complet- souplesse horaire incontournable

Merci d'envoyer vos CV à : recrutement@maison-dellos.com