



CHEF DE RANG

DESCRIPTIF

Notre restaurant Yaya est un lieu de dégustation qui s'adresse à tous les épicurieux ! Une fois la porte passée, tout un univers chaleureux, vivant et festif s'ouvre sous vos yeux. Au cœur de notre philosophie, la valorisation du terroir et du bien vivre à la grecque.

Un Chef de rang chez Yaya c'est une personne volontaire, passionnée, dynamique, souhaitant s'investir sur le long terme auprès d'une équipe jeune et investie.

PROFIL

Tu connais les règles du service, tu sais coordonner les commandes des clients
Tu sais renseigner les clients, tu connais les codes de la relation clientèle
Tu sais organiser ton travail, tu anticipes les besoins et tu t'adaptes aux aléas
Tu connais et tu appliques les normes d'hygiène et de sécurité
Tu connais les techniques culinaires : finition, découpage, flambage, présentation
Tes qualités humaines, ta bienveillance et ta convivialité sont reconnues par tous.
Tu es un leader au naturel, tu possèdes en plus de l'expérience, tu es créatif.

MISSIONS

Sous l'autorité du manager :
Mise en place du service et des offices
Veille à la propreté et à l'attrait général du restaurant
Gère l'accueil et prise en charge des commandes
Connaissance de la carte, présentation et conseil aux clients
Veille au bon déroulement du service sur l'ensemble des tables
Gère l'encaissement
Veille à la satisfaction des clients et à leur fidélisation

QUALITÉS RECHERCHÉES

Leadership
Expert en service
Créatif
Sens du service client
Souriant et dynamique
Esprit d'équipe

recrutement@eleni-group.com