

Le Square recherche sa pépite et recrute un.e chef.fe de rang !

Le Square est une brasserie située au cœur de Saint-Dié-des-Vosges qui sert une cuisine gourmande et de qualité avec des plats saisonniers et élaborés sur place par nos équipes en cuisine. Pouvant accueillir jusqu'à 130 personnes, le restaurant est ouvert midi et soir du lundi au samedi.

Notre joyeuse team en salle, actuellement composée de 2 chefs de rang, un barman, une manageuse et un responsable de salle aimerait accueillir un ou une troisième chef.fe de rang. Les maîtres mots chez nous ? Entraide et bienveillance ! Alors tu as envie de rejoindre une équipe jeune, dynamique et soudée dans laquelle il y a une chouette ambiance de travail, ce poste est fait pour toi !

Voici le descriptif du poste : Chef de rang (H/F)

Les missions principales :

- Entretien de la salle et des ses équipements : participation au nettoyage de la salle avant et après le service, participation au nettoyage des parties communes)
- Mise en place du service : dressage des tables, mise en place des menus, passage des couverts au vinaigre, préparation du poste à pain...
- Opérationnel service : prise de commandes, envoi en cuisine, service des commandes à table, suivi de la satisfaction clientèle tout au long du service
- Relation clientèle : prise de réservation, fidélisation de la clientèle, prise en compte des retours clients, veille du bien-être client
- Accueil et placement des clients en salle

Missions complémentaires ponctuelles :

- Réception et rangement des commandes fournisseurs
- Inventaire
- Nettoyage des vestiaires et du back office

Les savoir-faire :

- Maîtrise des techniques d'accueil
- Connaissance des logiciels de prise de commande
- Connaissance des techniques de service en salle
- La connaissance en matière d'œnologie est un plus
- Connaissance des règles d'hygiène alimentaires de base

Les savoir-être :

- Aimer accueillir
- Savoir être à l'écoute de la clientèle : tenir compte des remarques, savoir percevoir leur niveau de satisfaction et s'en inquiéter
- Être bon.ne communicant.e : savoir communiquer de façon efficace à l'oral, tenir un langage correct face à la clientèle, être en mesure de faire remonter les informations importantes à la hiérarchie si nécessaire
- Autonomie
- Avoir une certaine polyvalence et être solidaire avec les autres membres de l'équipe
- Rigueur et application : avoir le sens et le goût du travail bien fait
- Aimer travailler en équipe, dans une ambiance conviviale
- Avoir une présentation soignée

Les spécificités du poste :

- Travail en journée et/ou en soirée
- Travail les week-ends et certains jours fériés
- Contrat CDI, temps plein

Les avantages :

- 2,5 jours de repos par semaine minimum
- Des pourboires via une application qui arrondissent les fins de mois
- Une mutuelle complète et réactive
- Repas sur place

Expérience et formation :

Pas de formation spécifique exigée. Une expérience dans un poste similaire est un plus mais nous acceptons les débutants, vous serez formé lors de la prise de poste.

Si tu te reconnais dans le profil que nous recherchons et que notre offre a attiré ton attention n'hésite pas à candidater ! Pour nous rejoindre, 2 solutions :

- Transmettre ton CV et ta lettre de motivation à contact@brasserie-square.com
- Passer directement nous voir avec ton CV sur nos horaires d'ouverture (avant ou après le service, on évitera les horaires de 12h à 13h30)