 

**POSTE A POURVOIR** **:**

**Chef de rang F/H**

|  |  |
| --- | --- |
| **Entreprise**  | Le Grand Pavois, en plein cœur du port de plaisance du moulin blanc à Brest est un restaurant qui propose des produits frais avec notamment des poissons, viandes, burgers, légumes et des desserts savoureux. Le restaurant recherche dès maintenant un chef de rang F/H en CDD jusque fin octobre.  |
| **Missions** | Vous veillez au bon déroulement du service sur l’ensemble des tables. Sous l’autorité du chef d’établissement et après la prise de commande faite par ce dernier, vous faites le service à table et aidez au débarrassage. Vous vous assurez de la bonne mise en place des tables. Au moment du service, vous démontrez votre connaissance de la carte et des plats pour être en mesure de répondre aux questions des clients. Vous connaissez et maîtrisez toutes les techniques de présentation. À la fin du repas, vous vous assurez de la satisfaction des clients et effectuez l'addition et encaissez leur règlement.Vous veillez à assurer la bonne liaison entre la salle et le service. Vous veillez à assurer une formation continue en transmettant votre savoir-faire à votre équipe.  |
| **Profil** | Vous avez idéalement une première expérience réussie sur un poste similaire. Vous savez vous organiser le travail d’une équipe et vous aimez transmettre votre savoir-faire. Vous placez le client au centre de votre mission. Vous aimez travailler en équipe, vous êtes réactif et avez le gout du travail bien fait. Postulez !  |
| **Conditions** | Dispositif = CDD jusque fin octobre. 35H semaine. Service midi et soir. 2 jours de repos. Horaires à définir avec la direction. Début = Dès que possible Lieu = Brest, Port de Plaisance du Moulin Blancréf : LGPCC/AG |
| **Coordonnées** | Candidature (CV + Lettre de motivation) à transmettre avec la référence de l’annonce à : a.guine@defisemploi.bzh Ou par courrier à : 1 rue Louis Pidoux 29200 Brest  |