



**(Entreprise Adaptée)**

**Recrute**

# **CHEF DE RANG**

**Contrat C.D.I. : Temps plein – CCN HCR**

## **Présentation de l'établissement :**

Depuis octobre 2019, notre Association « Les Compagnons de Maguelone » a ouvert un nouvel établissement : **le Domaine du Grand Puy**. Un restaurant bistrannique où la cuisine est méditerranéenne, privilégiant les circuits courts. Le domaine est également un lieu recevant des séminaires et tout type d'événements, avec ou sans restauration (séminaires, réunions professionnelles ou réceptions privées).

## **Missions :**

Sous la responsabilité du chef de salle, vous aurez pour missions principales :

- Encadrer l'équipe de restauration et séminaire
- Gestion du service à table : prise de commande, gestion des clients, suivi du service, encaissement
- Bien connaître la carte et les plats pour être en mesure de répondre aux questions des clients
- Assistance et prise de responsabilités en l'absence de son N+1. Mettre en place les salles de séminaire
- Gestion de la mise en place (restaurant et séminaire)
- Gestion de tout l'aspect Entretien et nettoyage des parties communes et espaces de restauration.

## **Profil :**

Vous pouvez justifier d'un minimum d'expérience dans le domaine de la restauration.

Votre sens de l'accueil, votre réactivité et votre dynamisme sont vos atouts principaux.

Vous démontrez, par votre organisation, votre adaptabilité et votre polyvalence de réelles capacités afin d'assurer un service de qualité.

Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et les vendredis et samedis soir.

Salaire selon compétence. Sous la CCN HCR

## **Dossier de candidature :**

Postulez en envoyant votre candidature (CV et lettre de motivation) par mail : [grandpuy.contact@cdm34.org](mailto:grandpuy.contact@cdm34.org) ou [marie.lamy@cdm34.org](mailto:marie.lamy@cdm34.org)