

<u>CHEF DE RANG (H/F)</u>

Définition:

Le Chef de Rang assure le bon déroulement du service, la gestion de son rang, ainsi que la relation clientèle.

Rattachement Hiérarchique:

N+1: Manager ou Assistant Manager

N+2: Directeur de restaurant

Activités principales:

Le Chef de rang est responsable de son rang (d'un groupe de tables), il assure :

Service :

- Accueil et service client :
 - o Accueillir chaleureusement les clients et les installer
 - o Présenter la carte et conseiller
 - o Expliquer la philosophie Breizh Café
 - o Prendre les commandes avec précision et prêter attention aux allergènes
 - o Assurer le service à table dans le respect du rythme client
 - o Débarrasser et préparer les tables pour les services suivants
 - o Servir selon les standard de Breizh Café
 - o Tenir son rang
- Conseil et valorisation produits:
 - o Maîtriser la carte (origine des produits et connaissance fournisseurs)
 - o Etre force de proposition pour magnifier l'expérience client via entre autre des ventes additionnelles
 - o Être en mesure de répondre aux questions sur les allergènes et régimes alimentaires (savoir où se trouve fiche allergène)
- Gestion des Opérations:
 - o Effectuer la mise en place de la salle avant service (dressage, propreté)
 - o Gérer l'encaissement et les modes de paiement
 - o Maintenir la propreté et le rangement de la salle en continu
 - o Participer au nettoyage et à la remise en ordre constante
- Communication et coordination:
 - o Transmettre les commandes en cuisine avec précision
 - o Gérer les demandes spéciales et adaptations (allergies, préférences)
 - o Remonter les réclamations à la hiérarchie
 - o Collaborer avec l'équipe de salle et cuisine pour fluidifier le service
- Incarner les valeurs Breizh Café:

Cette fiche de poste est indicative, les missions pourront être ajustées selon l'évolution des besoins de l'entreprise

- o Gérer les situations délicates avec diplomatie
- o S'assurer de la satisfaction client tout au long du service
- o Contribuer à l'ambiance conviviale et chaleureuse

Compétences:

- Relation client
- Maîtrise des techniques du service à table
- Présentation du menu et des plats
- Maîtrise des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (HACCP)
- Gestuelle et ergonomie
- Technique et utilisation du matériel d'entretien

Savoir Être :

- Avoir un esprit d'équipe (salle /cuisine), être polyvalent.
- Participer à la bonne ambiance.
- Savoir anticiper et gérer les litiges clients.
- Être motivé, curieux et ponctuel.
- Être courtois, serviable et souriant.

Planning et Organisation :

- Temps de travail : soumis à la durée légale du travail applicable dans l'entreprise ou à la durée négociée à la signature du contrat selon un planning horaire communiqué via l'outil de planification ou son responsable hiérarchique
- Répartition du temps de travail : Selon les besoins d'organisation et d'activité en planning sur l'établissement

La Maison Breizh Café, fondée par Bertrand Larcher, relie la Bretagne et le Japon à travers une vision commune : mettre en valeur la crêpe et les produits bretons avec authenticité et excellence. S'appuyant sur un écosystème unique, la Maison cultive des savoir-faire ancestraux tout en adoptant une démarche responsable et durable.

Nous plaçons au cœur de notre engagement trois valeurs essentielles : l'authenticité, en proposant une expérience fidèle à la culture bretonne ; la qualité, grâce à une sélection rigoureuse de produits d'exception ; et la durabilité, reconnue par l'obtention du label Écotable, qui témoigne de notre volonté d'avancer vers une restauration plus écoresponsable.

Dans cet esprit, nous attendons de chacun de nos collaborateurs qu'il contribue à sublimer cet écosystème et à le faire rayonner auprès de nos clients, en incarnant chaque jour les

valeurs qui font la singularité de Breizh Café.