



## FICHE DE POSTE

Chef de rang (H/F)

Notre auberge offre **un service chaleureux, simple et singulier** autour **d'une cuisine d'auteur, sincère et audacieuse**. La proximité et l'authenticité sont au cœur de notre ADN ainsi que notre volonté de partager un savoir-faire. En rejoignant notre équipe et notre aventure, vous vous engagez à **intégrer un collectif aux valeurs qui leurs sont propres** et qui font de **l'art de recevoir** notre plus grande satisfaction.

Les missions principales sont :

Les mises en place

- Mise en place de la salle
- Mise en place du service
- Mise en place du petit-déjeuner

Le service du restaurant

- Accueil de la clientèle du restaurant
- Service avec **connaissance et maîtrise des produits**
- Remise en état de la salle

Les missions secondaires sont :

- Accueil de la clientèle hôtel (check-in)
- **Cueillette sauvage** plantes et fleurs (tisanes, bouquet, décoration du restaurant...)
- **Collaboration des boissons maisons** (boisson de bienvenue, accord mets/jus...)
- **Réflexion** sur l'évolution du service

Compétences attendues :

- Ponctualité
- Rapidité et efficacité
- Rigueur et organisation
- Sens du détail et du travail bien fait
- Sens de l'accueil et de la relation client
- Sens du travail en équipe

Horaires :

- 43h lissé à l'année, 2 jours de congé consécutifs et 2 demi-journées

Contrat :

- CDI temps plein (43h), travail les week-ends et jours fériés, non logé