

## FICHE DE POSTE : CHEF.FE DE RANG (hôtel 4\*) H/F

<b>Catégorie</b>	Employé de la restauration	<b>Lieu de travail</b>	Domaine du Rivau, Lémeré 37120
<b>Nature du contrat</b>	CDD temps plein	<b>Salaire</b>	En fonction des compétences
<b>Prise de poste</b>	Fin mars 2025	<b>Durée de la mission</b>	7 mois

Le Domaine du Rivau, situé en Touraine à quelques kilomètres de Chinon, est un site remarquable de 6 ha qui combine à la fois l'histoire, la nature et l'art : son château seigneurial classé Monuments Historiques, des jardins thématiques contemporains et des communs.

Le Château du Rivau s'articule autour de plusieurs activités commerciales : le site de visite et ses offres culturelles (60 000 visiteurs/an), un hôtel 4\*, un restaurant gastronomique/bistronomique (Le Jardin Secret), un restaurant formule du jour (La Table des Fées), des salles de réception pour les mariages et les séminaires d'entreprises.

### Objectifs :

- Effectuer le service en salle depuis la préparation de la salle jusqu'à l'accueil du client, le service à table, l'encaissement et les opérations de remise en état de la salle
- Donner des instructions opérationnelles aux commis de salle
- Connaître parfaitement la carte et les plats pour être en mesure de répondre aux questions des clients
- S'assurer de la satisfaction des clients

### Missions :

- Préparer et dresser les tables avant chaque service
- Accueillir les clients et les accompagner jusqu'à leur table
- Présenter les menus, faire des suggestions, puis noter les commandes
- Conseiller et informer les clients, communiquer certaines spécificités à la cuisine
- Servir les plats (éventuellement découper la viande ou le poisson, flamber un dessert, etc.)
- Superviser le déroulement du service
- Débarrasser les assiettes une fois les plats terminés
- Présenter l'addition, encaisser et raccompagner les clients jusqu'à la sortie.
- Avancer la mise en place pour le prochain service

### Qualités requises :

- Bon relationnel et une maîtrise parfaite des codes de la relation avec les clients
- Connaissances approfondies des règles et des techniques du service
- La pratique d'une ou plusieurs langues étrangères est un plus (au moins l'anglais).

### Expérience souhaitée :

BTS hôtellerie-restauration, Bac Professionnel services et commercialisation ou Bac technologique hôtellerie, CAP restauration

Expérience en 4 étoiles souhaitée

### Avantages :

- 2 jours de repos consécutifs
- Possibilité d'être logé sur place