

CHEF-FE DE RANG



Secteur :

➤ Hôtels, cafés, restaurants



Insertion professionnelle :



Affinité :

Etre utiles aux autres
Le contact humain



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

BAC

Responsable d'un groupe de tables, le/la chef-fe de rang doit **assurer un service excellent** : de la préparation des tables jusqu'au départ des clients. Il/elle s'occupe d'accueillir la clientèle, de prendre les commandes, de réaliser le service et d'en assurer la fluidité et de nettoyer les tables. Parce qu'il/elle connaît parfaitement la carte, il/elle est capable de renseigner efficacement les clients. Il/elle gère également l'encaissement. **Grâce à ce poste essentiel, les clients passent un bon moment !**

Les activités principales



- ✓ Maîtrise du service et des techniques de présentation
- ✓ Management d'équipe et organisation du travail
- ✓ Accueil et conseil des clients, et réalisation des encaissements

Le lieu de travail



- ✓ Restaurants (traditionnels, gastronomiques, ...) et cafés

Les qualités requises



- ✓ Communication et relation client
- ✓ Organisation
- ✓ Animation d'une équipe
- ✓ Observation et anticipation
- ✓ Bonne mémoire
- ✓ Pratique d'une ou de plusieurs langues étrangères

Les formations possibles



Niveau bac

- ✓ [Brevet professionnel \(BP\) Arts du service et commercialisation en restauration](#)

Niveau bac +2

- ✓ [BTS Management en hôtellerie restauration](#) option A management d'unité de restauration

Les possibilités d'évolution



- ✓ Maître(sse) d'hôtel

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance

En savoir plus +

Se faire accompagner

En savoir plus ✓