G1810
CHEF / CHEFFE DE RANG

Autres emplois décrits

- Demi-chef / Demi-cheffe de rang

Définition

Le Chef de rang orchestre le service des tables au sein du restaurant.

- Organise et prépare la mise en place de son rang avant le service
- Anime et coordonne les activités de son équipe de serveurs
- Accueille et conseille les clients avec professionnalisme
- Prend les commandes et veille à leur bonne exécution en cuisine
- Veille au bon déroulement du service à table
- Contrôle la satisfaction des clients et gère les éventuelles réclamations

Accès à l'emploi

Cet emploi est accessible avec une qualification de niveau CAP à Bac+2.

Certifications et diplômes :

- CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant
- Bac pro commercialisation et services en restauration
- BTS management en hôtellerie - restauration option A : management d'unité de restauration

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Développement économique

- Accueillir le client et l'installer
- Conseiller le client dans ses choix de boissons ou plats selon ses goûts
- Gérer les retours des clients pour améliorer les services
- Veiller à la présentation soignée des plats

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Assurer une communication claire et efficace avec l'équipe
- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) Transition écologique

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Assister et aider les personnes en attendant les secours
- Gérer une caisse

Management, Social, Soin

- Animer, coordonner une équipe
- Etre attentif à la bonne intégration de chaque nouveau collaborateur

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Participer à la gestion des stocks de nourriture et de boissons

Savoir-faire secondaires

Développement économique

- Prendre une commande client
- Renseigner le client sur la composition des produits, allergènes, provenance
- Garantir la satisfaction du client
- Proposer des produits additionnels
- Effectuer le service des plats à table

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Parler une ou plusieurs langues étrangères
- Rendre compte de son action, de risques ou d'anomalies au responsable
- S'exprimer avec politesse et courtoisie
- Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Intégrer l'écoresponsabilité dans toutes les dimensions de son activité Transition écologique
- Saisir une commande sur informatique Transition numérique
- Procéder à l'encaissement
- Gérer les plaintes de manière professionnelle

Management, Social, Soin

- Assurer un débriefing auprès de l'équipe

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Réaliser la mise en place de la salle et de l'office
- Participer à un inventaire
- Réceptionner des produits, des matières premières, vérifier la conformité d'une livraison
- Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation
- Assurer la propreté de la zone de travail

Savoir-être professionnels

- Avoir le sens du service
- Faire preuve de leadership
- Faire preuve de contrôle de soi
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs

Savoirs

Techniques professionnelles

- Communication interpersonnelle
- Techniques de dressage de table
- Techniques de gestion de conflits
- Techniques de port de plateaux et plats
- Techniques du service en salle

Domaines d'expertise

- Gestion de la relation client (CRM) Transition numérique
- Découpe manuelle de fromage

Produits, outils et matières

- Caractéristiques des vins et spiritueux
- Utilisation d'équipements de cuisine professionnels
- Utilisation de caisse informatisée

Normes et procédés

- Lecture de plan de salle
- **Planification des tâches et gestion des priorités**
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En contact avec du public

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail en horaires fractionnés
- Travail en journée

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

Types de structures

- Bar, Brasserie
- Etablissement de restauration traditionnelle

Secteurs d'activité

- Hôtellerie et restauration

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail