

O G A T A

Poste : Chef de rang (h/f)

Entreprise : Lieu unique au cœur du marais à Paris 3^{ème}, notre établissement ouvrira ses portes en à l'automne 2018 dans un magnifique hôtel particulier du 17^{ème} siècle de 800 m². Nous proposerons des prestations uniques placées sous le signe du raffinement, de la simplicité et de l'excellence. Un restaurant de 60 couverts ainsi qu'une salle à manger privée (10 couverts) ouvrira ainsi qu'un salon de thé, un bar exclusif, une boutique de thé japonais et une pâtisserie japonaise. Une boutique d'objets exclusifs et un espace antiquités japonaises complètent l'activité de ce lieu.

Principales missions :

Rattaché(e) au Directeur de salle et du bar ou son adjoint, vos missions principales sont les suivantes :

- Effectuer l'accueil selon les consignes de l'établissement et installer les clients à leur table.
- Effectuer les prises de commandes.
- Savoir servir les clients avec élégance.
- Savoir gérer les priorités, le suivi des commandes et l'ordre chronologique du service.
- Savoir débarrasser les mets en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.
- Réagir en fonction de l'activité.
-

Principales tâches

- Effectuer le nettoyage et l'entretien de la salle de restauration ;
- Effectuer la mise en place de la salle de restauration et des annexes en fonction de l'activité ;
- Accueillir les clients en salle ou au bar et présenter les différentes prestations commerciales ;
- Réaliser les prises de commande ;
- Préparer et servir les boissons en respectant les règles de préséance de service ;
- Effectuer le service des mets sur table ou au comptoir et le débarrassage en respectant les règles de préséance et en assurant la priorisation, le suivi et la synchronisation des tables ;
- Préparer, vérifier une note et l'encaisser ;
- Réaliser la mise en place d'un banquet ou d'un buffet à partir des consignes données ;
- Effectuer le service et le débarrassage d'un buffet/banquet en respectant les règles de préséance et en assurant les éventuelles découpes de mets simples ;

Compétences principales :

- Vous travaillerez en français et en anglais : langues maîtrisées,
- Vous avez une expérience dans le domaine de la restauration,
- Votre relationnel vous permettent d'apporter rapidement votre savoir-faire.

Conditions :

- ❖ Rémunération fixée à (en fonction de l'expérience)
- ❖ Contrat de 39 heures/semaine
- ❖ 2 jours de congés par semaine
- ❖ Uniforme fourni + entretien assuré

Important : Ce poste exige polyvalence et disponibilité pour atteindre les objectifs. Vous reconnaissez être informé que chaque poste dans l'entreprise nécessite polyvalence et adaptabilité et qu'il pourra vous être demandé d'effectuer occasionnellement d'autres tâches ne relevant pas de vos fonctions mais conformes à vos capacités pour les besoins de l'entreprise.

O G A T A

Contact : Mr. Max-Michel GRAND

Ogata Paris SAS

16, rue Debelleye

75003 Paris

grand@ogata.com