

## CHEF DE RANG



<b>Métier et métiers associés</b>	Chef de Rang, ½ Chef de Rang
<b>Département</b>	Service – Salle, service banquets
<b>Correspondance fiche ROME</b>	G1803
<b>Catégorie de fonction</b> (Classification des fonctions CP 302)	Catégorie 5 – 207-208
<b>Description</b>	Sous la supervision de l'assistant maître d'hôtel ou du maître d'hôtel, le chef de rang s'occupe de la mise en place, du service et du débarrassage. Pendant la période de présence de la clientèle, il est responsable du service d'un certain nombre de tables (rangs). Il donne des instructions opérationnelles aux commis et ½ chefs de rang.
<b>Tâches</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Avant le service, s'occupe des tâches de nettoyage, mise en place et du dressage du restaurant ; donne des instructions aux commis et ½ chefs de rang et participe au travail</li> <li><input type="checkbox"/> Pendant le service, prend la commande ou la reçoit du maître d'hôtel, la transmet en cuisine en donnant les informations nécessaires à sa bonne exécution</li> <li><input type="checkbox"/> Supervise le déroulement du service pour les tables dont il a la charge ; donne les instructions aux commis et ½ chefs de rang et participe aux activités</li> <li><input type="checkbox"/> Après le service, débarrasse les tables, avance la mise en place pour le prochain service, range le matériel de service</li> <li><input type="checkbox"/> Respecte les engagements envers l'environnement</li> </ul>
<b>Compétences/connaissances</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mise en place et de service</li> <li><input type="checkbox"/> Connaissance du matériel et des produits (également du vocabulaire)</li> <li><input type="checkbox"/> Connaissance des règles de service et de préséance</li> <li><input type="checkbox"/> Adresse (port de plats, plateaux, assiettes)</li> <li><input type="checkbox"/> Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)</li> <li><input type="checkbox"/> Excellente présentation et hygiène personnelle irréprochable</li> <li><input type="checkbox"/> Attitude orientée client</li> </ul>

	<input type="checkbox"/> Capacité à travailler en équipe <input type="checkbox"/> Capacité à diriger et à organiser opérationnellement une équipe <input type="checkbox"/> Respect de la hiérarchie <input type="checkbox"/> Curieux <input type="checkbox"/> Flexible vis-à-vis des horaires <input type="checkbox"/> Connaissance usuelle des langues (néerlandais, anglais)
<b>Diplôme/Formation</b>	Les filières de formations possibles sont : <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Les études secondaires de plein exercice: section hôtellerie</li> <li><input type="checkbox"/> L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME</li> <li><input type="checkbox"/> L'enseignement de promotion sociale</li> <li><input type="checkbox"/> Les formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation,...)</li> </ul>
<b>Environnement de travail</b>	Restaurant, Restaurant gastronomique, hôtel, brasserie, restauration mobile (trains, bateaux, ...)
<b>Conditions de travail</b>	Service coupé ou service direct Horaires variables Week-end et jours fériés Station debout prolongée Port de charges Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée
<b>Conditions salariales</b>	<input type="checkbox"/> Salaire mensuel minimum: 2.055,51 € Brut (38h/semaine)
<b>Evolution possible</b>	<input type="checkbox"/> Assistant Maître d'hôtel, Maître d'hôtel, Sommelier (après spécialisation en oenologie)