

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 chef de rang doit **assurer un service excellent** : de la préparation des tables jusqu'au départ des clients. Il 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 connaît parfaitement la carte, il est capable de renseigner efficacement les clients. Il gère également l'encaissement. **Grâce à lui, 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 ✓