

Chef de rang

Au premier rang du service

Responsable d'un groupe de tables, le chef de rang doit assurer un excellent service : de la préparation des tables jusqu'au départ des clients. Il s'occupe de prendre les commandes de ses clients, d'accueillir les clients, de réaliser le service et de nettoyer les tables. Il doit par ailleurs maîtriser la carte afin de pouvoir renseigner les clients et, maîtriser les techniques de présentation et de découpages pour le service. C'est grâce à lui que le client passe un bon moment !

Les activités principales

- * Préparation du service et mise en place de ses tables
- * Accueil du client et prise de commande
- * Prise des commandes et réalisation du service en salle
- * Mise en place, nettoyage et remise en état des tables
- * Maîtrise des techniques de présentation et de découpages
- * Gestion de l'encaissement
- * Organisation des échanges d'information avec la cuisine



Les qualités requises

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



Retrouvez toutes les informations sur le site **Métiers-Hôtel-Resto** et suivez-nous sur nos réseaux sociaux !



“

Le témoignage de Aiguo

Mon métier en 3 mots ?

Relationnel, service et excellence !

Depuis que j'ai fait une alternance dans un restaurant, j'ai réalisé que j'adorais être en contact avec les gens. Après cela, j'ai commencé à travailler dans un restaurant en tant que serveur et j'ai rapidement progressé pour devenir chef de rang. Ce métier correspond parfaitement à mon côté perfectionniste, car le service se doit d'être toujours impeccable. Mon objectif principal est de veiller à ce que les clients passent un agréable moment et qu'ils repartent avec de bons souvenirs. Il est primordial d'avoir toujours le sourire, le sens du service, de respecter les souhaits de tous... De plus, travailler en équipe est extrêmement motivant et stimulant !



Chef de rang

Les formations possibles

- * [Bac technologique Sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration \(STHR\)](#)
- * [Brevet professionnel \(BP\) Arts du service et commercialisation en restauration](#)
- * [Bac professionnel Commercialisation et services en restauration](#)

Certifications

- * [Titre à finalité professionnelle Serveur en restauration](#)

Accessible par la voie de l'apprentissage pour les 18-25 ans et par la formation professionnelle continue. Retrouvez les organismes de formation sur le site.

Taux d'insertion / Perspectives d'évolution : 

Parcours métiers possibles

Aujourd'hui Chef de rang,
demain je peux devenir :

