

OFFRE D'EMPLOI – CHEF DE RANG

BRASSERIES GEORGES

Brasserie haut de gamme fondée en 1986 sur une des plus belles communes bruxelloises et située à côté du poumon vert de Bruxelles.

Il propose aussi bien des lunchs, dîners d'affaires que des repas en famille et ce en salle ou sur la terrasse chauffée en hiver et ombragée en été. La clientèle des Brasseries Georges est très variée et internationale, le restaurant doit par conséquent savoir répondre aux attentes de chacun.

Les Brasseries Georges proposent des spécialités typiques de brasserie, de même que des recettes plus originales. Le restaurant est reconnu pour offrir le plus grand banc d'écailler de Belgique. L'établissement peut accueillir 160 convives à l'intérieur et 120 convives sur la terrasse.

Ce qui nous tient à cœur, c'est un accueil et un service professionnel, tout en assurant la convivialité d'une brasserie. Il est évident que la qualité et la fraîcheur des produits proposés aux clients doivent être irréprochables.

DESCRIPTION DU POSTE	
Métier correspondant	Chef de rang
Positionnement dans l'organisation	Pôle Horeca du groupe Art Blanc
Fonction principale	En tant que « chef de rang », vous assurez la vente et le service des plats et boissons aux clients ainsi que le suivi professionnel des commis.
Missions principales Tâches & responsabilités	<p>AVANT LE SERVICE :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place de la salle: nettoyage et disposition des tables - Mise en place du matériel de service - Informer les commis du travail à effectuer - Connaître la carte et les suggestions du jour <p>PENDANT LE SERVICE :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accueillir les clients et les conseiller sur le menu et les boissons - Être attentif en permanence aux besoins des clients - Transmettre les commandes à la cuisine et au bar, et adapter les couverts si nécessaire - Servir la clientèle et transmettre les informations à l'équipe de cuisine pour le bon déroulement du service - Préparer les additions et encaisser les tables en contrôlant les moyens de paiements - S'occuper de la mise en place des tables pour les prochains clients ou le prochain service <p>APRES LE SERVICE :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disposer et ranger le matériel de service - Assurer l'ordre et la netteté dans la salle à l'exception du grand nettoyage
Profil & Compétences requises	<ul style="list-style-type: none"> - Avoir une tenue et une présentation irréprochable - Avoir le sens de l'équipe, du service et de la communication - Être dynamique et réactif

	<ul style="list-style-type: none"> - Être ponctuel et flexible - Avoir une excellente expression orale et écrite - Être souriant, aimable, agréable et sociable - Être résistant au stress - Savoir renvoyer une bonne image de l'entreprise en se comportant parfaitement à l'égard du client
Expérience Professionnelle	Avoir une expérience de 5 années au minimum dans une fonction similaire et le secteur Horeca
Offre, Conditions & lieu de travail	<p>Lieu de travail : Brasseries Georges, Bruxelles</p> <p>Type de contrat : CDI</p> <p>Horaire : 38H/Semaine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cadre de travail exceptionnel et prestigieux, avec une équipe dynamique, conviviale et expérimentée - Possibilités de suivre des formations - Horaires flexibles et attractifs - Salaire attractif et divers avantages sociaux

Intéressé(e) ?

Envoyez votre candidature ainsi qu'une lettre de motivation, à l'adresse suivante :

info@brasseriesgeorges.be