

Chef de Rang m/w/d

ARBEITE MIT UNS

Der Chef de Rang ist dem Restaurantleiter oder seinem Stellvertreter in einem Serviceteam unterstellt. Als erster Ansprechpartner und wichtiger Repräsentant des Restaurants empfängt der Chef de Rang die Gäste, weist ihnen ihre Plätze zu, berät sie bei der Menüauswahl und nimmt ihre Bestellungen entgegen. Seine Spezialisierung liegt darin, sich um die Gäste zu kümmern und das Restauranterlebnis für sie so angenehm wie möglich zu gestalten.

Der Chef de Rang trägt oft auch die Verantwortung für die Weinempfehlungen. In Zusammenarbeit mit dem Demi Chef de Rang und dem Commis de Rang ist es seine Aufgabe, das Besteck zu decken und Getränke sowie Speisen am Tisch zu servieren. Darüber hinaus obliegt es dem Chef de Rang, das Filetieren, Tranchieren und Flambieren durchzuführen.

Aufgaben und Verhalten:

- Koordination des Servicebereichs zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs
- Gewährleistung der vorgegebenen Servicemaxime am Gast
- Verantwortung für die Einhaltung der gesetzten Service-Standards
- Selbstständige Platzierung der Gäste und Übernahme allgemeiner organisatorischer Aufgaben
- Striktes Verbot des Alkoholkonsums während der Dienstzeit, durchzusetzen bei allen Mitarbeitern
- Einhaltung der Dienstzeiten mit Flexibilität
- Freundliche Begrüßung und Platzierung der Gäste
- Aufmerksamere Verkauf am Gast

- Korrektes und unaufdringliches Erscheinungsbild sowie ruhiges Auftreten
- Kontrolle, Überwachung und fachliche Beratung der Gäste
- Überwachung der Stationen bzw. des Restaurants und Sicherstellung von Ordnung und Sauberkeit im Mise en Place
- Pflege der kollegialen Zusammenarbeit zwischen den Abteilungen
- Kenntnisse über das Kassensystem, um Hilfe und Unterstützung bieten zu können
- Verantwortung für die Kasse, Buchungen und korrekte Abrechnung von Veranstaltungen und à la carte Gästen
- Gewährleistung diplomatischen Handelns in allen schwierigen Fragen
- Bereitschaft, andere zugewiesene Tätigkeiten im innerbetrieblichen Ablauf zu übernehmen
- Beachtung aller betrieblichen Sorgfaltspflichten gegenüber dem Betriebseigentum wie Geräten und Mobiliar

BEWIRB DICH: bewerbung@essenza-berlin.com

Anstellungsart: Vollzeit

essenza Restaurants – Personalabteilung

Kollhoff-Tower
Potsdamer Platz 1
10785 Berlin