

RESTAURANT : Chef de rang

La terrasse O2

La terrasse O2 est le premier espace de co-working en plein air de Belgique. Il permettra à chacun de venir travailler, rencontrer, networker, prévoir des réunions ou conférences dans une ambiance détendue et relaxante. Mais la connexion ne s'arrête pas à l'aspect professionnel. En plus de proposer un service de coworking, nous allons proposer un agenda divers et varié qui comprendra des événements culturels, musicaux, artistiques, festifs, gastronomiques, familiaux, sportifs, et plus encore. En journée, en after-work ou en soirée, il y aura toujours quelque chose à faire, voir ou partager!

La TO2 est ouvert du 18 mai au 21 juillet, 7 jours sur 7, de 12h00 à 24h00. Elle se compose d'un restaurant, d'un snack et d'un espace bar. Le restaurant est ouvert, tous les jours, de midi à 15h ainsi que de 19h à minuit.

Description de poste

La terrasse O2 est à la recherche d'un chef de rang dynamique et motivé qui aura la responsabilité de contribuer à la préparation et au bon déroulement du service en salle du restaurant tO2. Il sera responsable d'une petite équipe de commis/serveurs. Le candidat retenue veillera constamment à ce que nos clients soient servis correctement et efficacement. Nous voulons que les clients puissent vivre une bonne expérience. Il participera également au service de salle en suivant des procédures strictes et devra pouvoir manipuler adéquatement tous les équipements de service. Le candidat doit être capable de créer un environnement agréable et accueillant afin que nos clients passent un agréable moment à la Terrasse O2.

Responsabilités

- Participe et contrôle l'entretien du matériel de mise en place (assiettes, couverts, verres etc)
- Garantit l'accueil et le suivi des tables du rang qu'il lui est attribué afin de garantir la qualité de service
- Organiser le service des tables tout en veillant à ce qu'elles soient propres, rangées et dressées.
- Gestion d'une équipe de commis de salle en supervisant leur travail (contrôle, directives, accompagnement et formation)
- Fournir un service impeccable avec son équipe

- Toujours suivre les procédures de la tO2 quant aux services boissons et nourriture.
- Établir, à tout moment, des relations agréables et conviviales avec les clients.
- Suivre les instructions du responsable du restaurant afin d'assurer un service impeccable aux clients.
- Vérifier minutieusement la concordance entre les commandes, plats préparés et boissons
- Réagir rapidement et positivement en cas de non-respect des commandes afin d'éviter tout mécontentement des clients
- Rester constamment à l'écoute des clients et promouvoir une expérience client exceptionnelle
- Toujours suivre les procédures d'hygiène strictes ainsi que les règlements de Food & Beverage de la TO2

Compétences requises

- Expérience professionnelle avérée en tant que chef de rang pendant au moins 2 ans dans des restaurants
- Expérience en gestion d'équipe
- Très bonne connaissance de la langue français et des bases en néerlandais. D'autres langues seront considérées comme un plus
- Dynamique et volonté de travailler dans un environnement de travail exigeant, stimulant et au rythme soutenu.
- Capacité à résoudre les problèmes de manière ingénieuse, efficace et efficiente, en travaillant de manière indépendante ou en équipe.
- Compétences professionnelles en matière de communication (écoute, courtoisie, sens du contact) et travail d'équipe.

En rejoignant notre équipe, vous aurez l'opportunité de travailler dans un environnement stimulant et motivant qui valorise et s'engage envers ses employés.
La tO2 propose un contrat de travail saisonnier de mai à juillet. Les horaires sont variables en fonction de la météo et des fréquentation horaire), 5 jours semaine.

Nous ouvrons nos candidatures à partir d'aujourd'hui. Nous revenons vers vous dès que possible.