

# LE RESTAURANT DE LA MEULE

## Recherche pour un Contrat à Durée Déterminée de 2 et 6 mois

**LIEU DE TRAVAIL** : L'Ile d'Yeu – La Meule

**HORAIRES** : Temps complet 39h00 hebdo

### 2 CHEFS(FES) DE RANG

H/F

\*\*\*\*\*

Vous aurez pour missions :

- Prendre en charge l'accueil du client, l'installer et lui présenter la carte
- Superviser le déroulement du service pour les tables de son rang, suivre les commandes effectuées
- Mettre en œuvre tous les moyens à votre disposition pour garantir la satisfaction de notre clientèle, et optimiser sa fidélisation
- Donner des instructions aux commis et participer activement au service (service à table, débarrassage, communication avec la cuisine...)
- Réaliser les mises en place des consoles de service
- Connaître parfaitement la carte et de la teneur des plats
- Effectuer l'addition et encaisser le règlement de vos tables
- Veiller à réapprovisionner les mises en place selon les besoins du service et anticiper les mises en place pour le prochain service (redresser)

1 Poste à pourvoir de suite au 06/11/2026 et 1 poste Juillet et août 2026

**Profil** : Sens du détail, Dynamique, Esprit d'équipe, Bienveillance, Flexible, Recherche de l'excellence à tout moment

**EXPERIENCE** : Souhaitée sur un poste similaire

**SALAIRE** : 2150€ à 2400€ brut mensuel selon l'expérience

**CONTACT** : Envoyez votre CV et lettre de motivation à [restaurantlameule@outlook.com](mailto:restaurantlameule@outlook.com)