

Crocodile – Chef de rang

En collaboration directe avec l'adjoint et le directeur, tu diriges une équipe passionnée avec un seul objectif : fournir un excellent service où les clients apprécient les délicieux buffets et les grillades.

- Accueillir les clients,
- Orienter les choix des clients,
- Servir en salle,
- Participer à la formation de l'équipe salle mais également l'équipe de cuisine,
- Suivre le programme d'entretien,
- Assurer le poste caisse et le respect des procédures administratives caisse,
- Savoir assurer les procédures d'ouverture le matin / fermeture le soir.
- Respecter les normes et directives Crocodile
- Tu as une expérience en cuisine et tu souhaites évoluer en tant que manager
- Tu es un/une professionnel/le de la restauration et en même temps as une connaissance en salle et en cuisine.
- Tu possèdes d'excellentes compétences en gestion et tu peux motiver une équipe à atteindre des performances optimales.
- Tu accordes de l'importance au respect des normes et procédures de qualité.
- Ta passion pour le métier te donne déjà envie d'aider Crocodile Restaurant à se développer !
- Salaire attrayant et des repas variés proposés quotidiennement.
- Un horaire de travail varié et convivial avec un tour de rôle pour le travail les week-ends et les soirs.
- De réelles opportunités de carrière (la preuve : 90% de nos managers ont eu l'opportunité d'évoluer !)
- Crocodile Restaurant investit dans une formation approfondie sur le terrain
- Un contrat à durée indéterminée, à temps plein.
- des avantages tarifaires sur les loisirs et les vacances

<https://www.restaurantscrocodile.fr/>