



ROBERTA

Chef de Rang H/F

CDI

La **Maison Roberta**, membre du Groupe RUSH (Maison Pradier – C’Devant) est un acteur majeur sur le marché de la restauration italienne haut de gamme !

Vous y retrouvez l’ensemble de l’esprit Roberta : un laboratoire de pâtes fraîches, une épicerie fine avec des produits venant tout droit d’Italie, et la possibilité de vous restaurer sur place dans un cadre atypique et familial.

La Maison Roberta se distingue par la rapidité de son service, une décoration aux couleurs de l’Italie et une garantie à 100% de la fraîcheur des produits proposés. La Maison trattoria contribue quotidiennement à favoriser un climat propice à la dégustation de nos recettes afin de faire voyager nos clients.

En tant que Chef de Rang au sein de notre restaurant et rattaché(e) directement au Responsable du Restaurant, vous :

- Contrôlez la mise en place des tables,
- Accueillez les clients avec professionnalisme au sein du restaurant,
- Guidez le client vers sa table,
- Prenez en note les commandes,
- Présentez les plats proposés,
- Répondez aux diverses questions des clients,
- Fournissez la commande au cuisinier,
- Vérifiez le service,
- Procédez à des préparations en salle et apportez votre aide en cuisine si nécessaire,
- Vous assurez que les clients soient entièrement satisfaits de notre service et contribuez activement à leur fidélisation.

Liste non exhaustive

Votre Profil :

Vous cumulez 3 à 4 années d’expérience dans le milieu de la restauration.

Vous disposez d’une bonne connaissance des produits italiens et appréciez le contact avec une clientèle exigeante.

Votre présentation est irréprochable et vous respirez la joie de vivre.

Vous vous reconnaissez dans l’image de la Maison Roberta et souhaitez vous investir au sein d’une jeune équipe, professionnelle et dynamique ? Rejoignez-nous en nous adressant votre candidature à jobs@roberta.fr !

La maîtrise de l’italien est fortement appréciée.

Poste à pourvoir dès que possible.