

## ANNONCE – OFFRE D'EMPLOI

**ARB CONSEIL, spécialisé en prestations de recrutement,  
recherche pour l'un de ses clients, un restaurant bistrannique,**

***un(e) Chef(fe) de Rang (H/F)***

*Référence : R2205-53*

*Secteur : Restauration*

*Lieu : Restaurant bistrannique*

### **DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE :**

Vous intégrez une équipe dynamique et motivée, soucieuse de produire un service de qualité. Notre client est un **restaurant bistrannique**, basé au **Luxembourg**, fusionne la cuisine gastronomique et le raffinement avec la convivialité d'un bistrot lié par la saveur et la créativité des plats. Le restaurant se situant au centre du Luxembourg, au sein d'un nouveau centre commercial, proche du centre des affaires. Vous bénéficierez d'un **cadre de travail agréable et à proximité des commodités** (transports en commun, etc...).

### **MISSIONS :**

Sous la responsabilité du Directeur, le(la) chef(fe) de rang supervise l'activité de son rang et la bonne tenue du service à table et représente l'image de marque du restaurant.

Au sein de la brigade, le(la) chef(fe) de rang exercera les missions suivantes :

- **Veiller** au bon déroulement du service
- **Faire** le service à table et débarrasser aidé par des commis
- **Vérifier** la mise en place des tables et maîtriser la connaissance de la carte
- **Maîtriser** toutes les techniques de présentation et de découpage, voire de flambage
- **S'assurer** de la satisfaction des clients
- **Respecter** les règles d'hygiène et de sécurité
- **Analyser** rapidement le besoin du client et le conseiller dans ses choix
- **Gérer** les réclamations et les remarques négatives
- **Adopter** les gestes et postures permettant de travailler en toute sécurité
- **Placer** le client au centre de son activité et de sa mission

### **PROFIL DU CANDIDAT :**

nous recherchons, un candidat, ayant :

- La polyvalence dans les tâches et la connaissance des produits
- La capacité d'organiser et de diriger le travail en équipe
- La connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- La rigueur, la motivation, l'intérêt, le sens des responsabilités, le travail d'équipe

#### Diplômes et expériences

CAP/BEP/BAC PRO exigé  
Expérience minimum 2 ans serait un plus

#### Contrat

CDI Temps Plein (40h semaine)  
Réglementation du Luxembourg  
Horaire : continue et coupure  
Début de contrat : dès que possible

#### Localisation et salaire

Luxembourg Ville  
Grille de salaire : 2 200 à 2 700 euros mensuel

Pour postuler à l'annonce ou pour des renseignements complémentaires, envoyez votre candidature à l'adresse mail :

**[contact@arb-conseil.com](mailto:contact@arb-conseil.com)**