



DOMAINE

MISINCU

CAP CORSE

CHEF DE RANG (H/F)

MISSION PRINCIPALE

Le Chef de rang est responsable opérationnel de son rang. Il est le garant de la commande, de la qualité du service, du développement des ventes additionnelles et de l'encadrement des commis et runners pendant le service.

CONTRAT SAISONNIER CDD

Période d'ouverture : du 29 avril au 10 octobre

LIEU

La Table – Restaurant gastronomique
Hôtel Misincu – Cap Corse, 20228 Cagnano

Domaine Misincu

Lieu dit Misincu • 20228 Cagnano • Cap Corse - Corse
+33 (0)4 95 35 21 21 • contact@hotel-misincu.com

hotel-misincu.fr



Offre d'emploi . Février 2026

RESPONSABILITÉS OPÉRATIONNELLES

AVANT LE SERVICE

- Vérifier la mise en place complète de son rang (tables, vaisselle, linge, matériel)
- Briefer les commis et runners sur :
 - le plan de salle en collaboration avec notre hotesse d'accueil
 - suivi des réservations Zen Chef
 - les menus, suggestions et produits du jour
 - les objectifs de service et de ventes
- S'assurer que les équipes connaissent leur rôle et leur timing
- Vérifier la propreté et la conformité des postes de travail et la terrasse / salle

PENDANT LE SERVICE

Gestion du rang

- Accueillir et installer les clients de son rang
- Présenter la carte, les menus et les accords mets & vins
- Prendre les commandes et en être le garant (exactitude, transmission, suivi)
- Contrôler le timing cuisine / salle
- Assurer un suivi constant des tables (rythme, satisfaction, confort client)

Vente & chiffre d'affaires

- Développer les ventes additionnelles :
 - apéritifs
 - eaux, boissons chaudes
 - vins et accords
 - suppléments et desserts
- Adapter le discours de vente au client et au positionnement gastronomique
- Être force de proposition sans pression commerciale
- Contrôler la note / addition de chaque client avant encaissement



DOMAINE

MISÍNCU

★★★★★

CAP CORSE

CHEF DE RANG (H/F)

POSITION HIÉRARCHIQUE

Rattaché à : Maître d'Hôtel/Responsable de salle

Encadre : Commis de salle et runners (opérationnellement)

Si vous souhaitez évoluer dans un cadre unique et dynamique, envoyez votre candidature dès maintenant à : contact@hotel-misincu.com

Domaine Misincu

Lieu dit Misincu • 20228 Cagnano • Cap Corse - Corse

+33 (0)4 95 35 21 21 • contact@hotel-misincu.com

hotel-misincu.fr



Offre d'emploi . Février 2026

Encadrement des équipes

- Manager opérationnellement les commis et runners sur son rang
- Répartir les tâches pendant le service
- Contrôler la qualité et l'efficacité de leur travail
- Corriger immédiatement les écarts de service ou de comportement
- Maintenir une communication claire et calme en toutes circonstances

APRÈS LE SERVICE

- S'assurer du débarrassage complet et du rangement du rang
- Contrôler le nettoyage et le matériel
- Faire un retour au Maître d'Hôtel / Responsable de salle :
 - incidents
 - remarques clients
 - points d'amélioration
- Participer à la préparation du service suivant

STANDARDS & EXIGENCES

- Respect strict des standards gastronomiques du Domaine Misincu
- Présentation irréprochable
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Attitude professionnelle, discrète et orientée client
- Esprit d'équipe et exemplarité

COMPÉTENCES CLÉS

- Maîtrise de la prise de commande
- Sens du service haut de gamme
- Leadership terrain
- Organisation et gestion du stress
- Connaissances produits et vins