COMMIS DE RANG (Cameriere di sala)

Responsabilità principali:

● Accogliere e assistere i clienti ai tavoli
● Prendere le ordinazioni e trasmetterle in cucina
● Consigliare i clienti sui cibi, i vini e gli alcolici
● Servire i clienti
● Preparare e presentare il conto
● Curare l'igiene e l'ordine dei luoghi e delle attrezzature
● Il commis de rang, o aiuto cameriere, si occupa di:
● Portare i piatti dalla cucina ai tavoli
● Sbarazzare i tavoli
● Verificare che in tavola ci sia tutto ciò che serve
● Verificare che le attrezzature di lavoro siano in ordine

Requisiti:

● Capacità di lavorare in team
● Controllo qualità dei piatti preparati in cucina prima di portarli ai tavoli
● Presentazione dei piatti raccontando gli ingredienti e la modalità di preparazione
● Capacità di gestire le richieste dei clienti riguardo alle allergie
● Monitorare il livello di soddisfazione degli ospiti
● Atteggiamento calmo, positivo e paziente;
● Buona resistenza fisica.