



Fiche métier : **CHEF DE RANG**

Département : Service – Salle, service banquets
Correspondance fiche ROME : G1803
Catégorie de fonction (CP 302) :
Catégorie 5 – 207-208
Responsable hiérarchique :

Description du poste

Sous la supervision de l'assistant maître d'hôtel ou du maître d'hôtel, le chef de rang s'occupe de la mise en place, du service et du débarrassage. Pendant la période de présence de la clientèle, il est responsable du service d'un certain nombre de tables (rangs). Il donne des instructions opérationnelles aux commis et ½ chefs de rang.

Tâches principales

- Avant le service, s'occupe des tâches de nettoyage, mise en place et du dressage du restaurant ; donne des instructions aux commis et ½ chefs de rang et participe au travail
- Pendant le service, prend la commande ou la reçoit du maître d'hôtel, la transmet en cuisine en donnant les informations nécessaires à sa bonne exécution
- Supervise le déroulement du service pour les tables dont il a la charge ; donne les instructions aux commis et ½ chefs de rang et participe aux activités
- Après le service, débarrasse les tables, avance la mise en place pour le prochain service, range le matériel de service
- Respecte les engagements envers l'environnement

Compétences & connaissances

- Connaissance des gestes techniques liés aux tâches de mise en place et de service
- Connaissance du matériel et des produits (également du vocabulaire)
- Connaissance des règles de service et de préséance
- Adresse (port de plats, plateaux, assiettes)
- Connaissance et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Excellente présentation et hygiène personnelle irréprochable
- Attitude orientée client
- Capacité à travailler en équipe
- Capacité à diriger et à organiser opérationnellement une équipe
- Respect de la hiérarchie
- Curieux
- Flexible vis-à-vis des horaires
- Connaissance usuelle des langues (néerlandais, anglais)

Diplômes & formations

Les filières de formations possibles sont :

- Les études secondaires de plein exercice: section hôtellerie
- L'enseignement secondaire en alternance : CEFA, EFPME
- L'enseignement de promotion sociale
- Les formations professionnelles spécifiques (Centre de Référence Horeca, Horeca Formation,...)

Environnement de travail

Restaurant, Restaurant gastronomique, hôtel, brasserie, restauration mobile (trains, bateaux, ...)

Conditions de travail

- Service coupé ou service direct
- Horaires variables
- Week-end et jours fériés
- Station debout prolongée
- Port de charges
- Uniforme ou tenue vestimentaire réglementée

Mise à jour : 01-2026

Conditions salariales

- Salaire mensuel minimum : 2.780,38€ Brut (38h/semaine)

Possibilités d'évolution

Assistant Maître d'hôtel, Maître d'hôtel, Sommelier (après spécialisation en œnologie)