RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ONISEP L'INFORMATION POUR L'ORIENTATION

Chef / Cheffe de rang

Responsable d'un groupe de tables (les rangs) dans un restaurant, le chef ou la cheffe de rang veille au bon déroulement du service, depuis la mise en place des tables et l'accueil des clients, jusqu'à l'encaissement de leur addition et de leur départ. Sens du relationnel et disponibilité sont indispensables pour exercer.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

Salaire débutant : **1950 €**

Statuts : **Saisonnier, Statut salarié**

Secteur professionnel : Hôtellerie - restauration

Centres d'intérêt : J'aime diriger, J'ai le sens du contact, J'aime organiser, planifier



© AKTO-Adobe Stock

Le métier

Au début du service

Le chef ou la cheffe de rang est responsable de groupes de tables, découpés en « rangs », c'est-à-dire en zones. Avant chaque service et avant le dressage des tables, il ou elle vérifie la propreté et l'état de la vaisselle et des couverts, et contrôle le remplissage des dessertes pour le personnel de salle. Puis, il ou elle accueille les clients et les accompagne jusqu'à leur table, avant de leur présenter le menu et la carte des vins.

Pendant le service

Le chef ou la cheffe de rang est aussi en lien avec le chef ou la cheffe de cuisine. Il ou elle connaît la composition des plats et de leur alliance avec tel ou tel vin, ce qui lui permet de conseiller, d'expliquer un plat ou une cuisson, de préciser les ingrédients d'une sauce, de proposer des alternatives en cas d'allergie ou de régime alimentaire. Puis, il ou elle prend les commandes et les transmet en cuisine. Il ou elle peut également exécuter des gestes techniques, comme le flambage d'un dessert ou la découpe d'une viande. Selon la taille et l'organisation de l'établissement, le chef ou la cheffe de rang peut se charger du service, après la prise de commande par le maître ou la maîtresse d'hôtel.

À la fin du service

Portant son attention à tout, le chef ou la cheffe de rang veille à l'excellence et au bon déroulé du service, jusqu'au départ du client. Pour cela, il ou elle supervise le personnel de salle (commis de salle et serveurs) et s'enquiert de la satisfaction des clients tout au long du repas. Au moment de régler l'addition, il ou elle encaisse les paiements et débarrasse la table avant une nouvelle mise en place.

Compétences requises

Sens du service...

Distinction, patience, courtoisie, amabilité et aisance relationnelle sont indispensables au chef ou à la cheffe de rang qui doit garder le sourire en toutes circonstances. Portant son attention à chaque détail et toujours disponible, il ou elle veille à ce que la clientèle ne manque de rien, durant toutes les étapes du service. La maîtrise de l'anglais, et si possible d'une autre langue étrangère, est quasi obligatoire.

...et des responsabilités

Le chef ou la cheffe de rang gère et anime une équipe de salle, est responsable de ses tables et de son service. En cas d'incident ou de dysfonctionnement, il ou elle sait garder son sang-froid et agir rapidement dans le calme, afin de garantir la qualité de service et/ou la sécurité du personnel et des clients.

Curiosité

Outre la connaissance des cartes (plats et vins), il faut aussi maîtriser les codes du savoir-vivre à la française et les arts de la table. Fine bouche, aptitude à cuisiner et curiosité permettent de toujours apprendre, condition indispensable pour évoluer dans le secteur.

Où l'exercer ?

Intermédiaire entre la cuisine et la salle

Dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, une hiérarchie précise permet à chacun de connaître sa place et son rôle pour apprendre et évoluer. Les chefs de rang assistent les maîtres d'hôtel et les sommeliers, et travaillent aussi en relation étroite avec les chefs et les personnels en cuisine.

Encadrer et transmettre

Le chef ou la cheffe de rang encadre les serveurs confirmés et débutants (stagiaires ou apprentis) de son « rang » (groupe de tables). Il ou elle aide les novices à évoluer en leur transmettant son savoir, son savoir-faire et son savoir-être, indispensables dans cette fonction d'accueil et de représentation de l'établissement.

Disponibilité et sens du service

Le chef ou la cheffe de rang s'adapte à l'organisation de l'établissement qui l'emploie. Il ou elle peut travailler les week-ends et jours fériés. Debout et circulant entre les tables durant son service, il ou elle ne se départit jamais de son sourire et de sa serviabilité, en anticipant les souhaits de la clientèle.

Les études

Après la 3e

L'accès au métier débute souvent par un CAP préparé en apprentissage. La formation continue permet ensuite de se spécialiser et de monter en grade plus rapidement (par exemple, en suivant la formation de serveur en restauration).

2 ans pour préparer le CAP production et service en restauration ou commercialisation et services en hôtel-café-restaurant. 3 ans pour préparer le bac professionnel métiers de la restauration option A métiers du service et de la relation clients, le bac technologique STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration) ou le BP arts du service et commercialisation en restauration.

Après le bac

2 ans pour obtenir un BTS management en hôtellerie restauration, option A management d'unité de restauration.

CAP ou équivalent

→ CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

→ CAP production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria)

→ TP serveur en restauration

bac ou équivalent

→ Bac pro métiers de la restauration option A métiers du service et de la relation clients

→ Bac techno STHR sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration

→ BP arts du service et commercialisation en restauration

bac + 2

→ BTS management en hôtellerie restauration option A management d'unité de restauration

Emploi et secteur

Dans les établissements de standing

Le chef ou la cheffe de rangs est recherché/e dans les restaurants de chefs étoilés, les restaurants des hôtels de luxe et des bateaux de croisière, les palaces, etc. Personnage incontournable dans les grands établissements, sa seule présence exprime un certain niveau de standing. Il ou elle a souvent affaire à une clientèle exigeante, parfois étrangère, et la maîtrise de l'anglais (au minimum) est, de ce fait, indispensable.

De belles perspectives de carrière...

Il ou elle peut débuter en tant qu'apprenti/e, puis serveur/euse. Il ou elle pourra ensuite évoluer vers les postes de maître ou maîtresse d'hôtel ou de responsable de salle, voire de directeur ou de directrice de la restauration, dans un grand hôtel, par exemple.

...y compris à l'étranger

La qualité du service à la française et le professionnalisme du chef ou de la cheffe de rang sont très appréciés à l'étranger. Des opportunités existent dans de nombreux pays pour celui ou celle qui est à l'aise avec les langues étrangères.

Secteur

Hôtellerie - Restauration

Salaire du débutant *

Entre 1950 et 2250 euros brut par mois.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

Site d'information sur les métiers et les formations du secteur hôtellerie-restauration.

Site de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications de l'Opco (opérateur de compétences) Akto, présentant des fiches-métiers, des statistiques, les tendances du secteur.

Information sur les métiers qui recrutent et sur l'alternance par l'Opco (opérateur de compétences) Akto.

Librairie



PARCOURS

Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration

Paru le 12/12/2022
Broché • 12,00 €
PDF • 8,00 €

POURQUOI PAS MOI ?

Les métiers des services, spécial alternance

Paru le 17/10/2023



Broché • 4,50 €
PDF • 0,00 €



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers de l'hôtellerie et des restaurations

Paru le 27/07/2021
Broché • 4,90 €
PDF • 0,00 €



ZOOM SUR LES MÉTIERS

Les métiers des grands événements culturels et sportifs

Paru le 26/09/2023
Broché • 4,90 €
PDF • 0,00 €

Centres d'intérêt

J'aime diriger →
J'ai le sens du contact →
J'aime organiser, planifier →

Autres métiers à découvrir

Employé de restaurant (restauration collective)

Directeur de restaurant

Manager opérationnel en restauration rapide

Employé polyvalent en restauration rapide

Commis de cuisine