

# **Chef de rang / Responsable de salle H/F**

## **Comptoir des Docks (13002)**

**Entreprise : Le Comptoir des Docks, 10 place de la Joliette, 13002 Marseille**

Le Comptoir des Docks est un restaurant authentique marseillais, spécialisé dans les petits plats façon tapas à la plancha. Notre carte varie au gré des saisons et de nos fournisseurs locaux pour garantir des produits frais et cuisinés minute.

**Aujourd'hui, nous recherchons un(e) Chef de Rang / Responsable de Salle** passionné(e) pour rejoindre notre équipe dynamique.

Si le partage et la convivialité sont des valeurs qui vous tiennent à cœur, alors ce poste est fait pour vous !

### Missions :

- Organiser le travail de l'équipe en salle, de la gestion des stocks à l'encadrement du service
- Participer activement au bon déroulement du service (encaissement, mise en place, service, etc.)
- Veiller à l'application des méthodes de travail du Comptoir des Docks (HACCP, process, utilisation des outils)
- Être le référent du point de vente auprès de la direction

### Profil recherché :

- Expérience : minimum 2 ans dans un poste similaire
- Leadership : capacité à fédérer et motiver une équipe autour des objectifs du restaurant
- Organisation : sens des priorités et capacité à structurer le travail efficacement
- Rigueur : attentif(ve) aux détails et appliqué(e) dans votre travail

Conditions de travail : CDI, 39H/ semaine

Salaire brut : Mensuel de 2300.0 Euros à 2500.0 Euros

Rejoignez-nous au sein d'un établissement où chaque service est l'occasion de partager de belles valeurs et de délicieux moments !

Envoyez-nous votre CV à [recrutement@lecomptoirdesdocks.com](mailto:recrutement@lecomptoirdesdocks.com)

+ [chaut@mdemarseille.fr](mailto:chaut@mdemarseille.fr) en copie