

Poste vacant

Maître d'hôtel Banquets

**L'Auberge Godefroy prépare la relève pour ce poste de premier ordre.
Joins-toi à une entreprise de choix pour une carrière stimulante
dans un établissement réputée et reconnue dans le milieu hôtelier.**

Description du poste

Administrer et superviser toute activité reliée à la restauration et à la satisfaction du client.
Gérer, former et assister le personnel de son département lors du service aux clients.
Élaborer les prévisions budgétaires pour l'année. Superviser l'achat de matériel et de fournitures pour son service. Veiller à l'organisation des activités spéciales.
Contrôler la propreté et le bon ordre des lieux. Promouvoir l'établissement auprès du public.

Exigences et compétences :

Formation professionnelle dans un établissement reconnu.

Minimum 1 an d'expérience dans la restauration de haut standard ou expérience pertinente dans un poste similaire ou l'équivalent.

Capable de travailler sous pression.

Aptitudes pour le service à la clientèle.

Attitudes et comportement professionnels (travail d'équipe, sens de l'initiative, sens de l'organisation).

Diplomatie et capacité de résolution de problème.

Conditions de travail :

Travail régulier à temps plein : 40 heures par semaine impliquant de travailler les soirs, les fins de semaine ou les jours fériés.

Le nombre d'heures peut varier selon l'occupation de l'hôtel.

Avantages sociaux en vigueur selon les normes de l'entreprise.

Salaire selon compétences et expérience.

Tâches :

Planifier, organiser, superviser et contrôler les activités relatives aux banquets en ce qui concerne le service de nourriture et de boisson.

Assurer le suivi et contrôler les budgets, le coût des salaires, de matériel, etc..

Vérifier le rapport journalier de caisse en fonction des ventes effectuées.

Faire la gestion de son personnel : préparer les horaires de travail, de vacances, autoriser les absences, vérifier les feuilles de temps, les engagements et les évaluations de rendement, les avis disciplinaires, les suspensions et les congédiements.

Opérer avec la convention en vigueur.

Implanter et mettre à jour des procédures opérationnelles.

Contrôler et assurer le suivi des procédures opérationnelles.

Collaborer avec l'équipe de la restauration à l'élaboration des menus et établir des prix pour banquets, activités spéciales, etc.

Établir des prix de revient avec le chef exécutif.

Planifier et standardiser des recettes avec le chef exécutif.

Superviser et contrôler les inventaires relatifs aux activités de restauration.

Effectuer les commandes et assurer la réception des marchandises.

Analyser la qualité de la préparation des aliments et des boissons par les employés.

Voir au respect des règles d'hygiène et de propreté concernant les marchandises entreposées et aviser l'autorité responsable ou prendre les mesures disciplinaires appropriées selon son niveau de responsabilités;

Vérifier la propreté et l'ordre des lieux, le bon fonctionnement des accessoires de service et réquisitionner les fournitures nécessaires pour donner un service adéquat.

Exécuter des travaux connexes selon ses fonctions, sur demande de son supérieur.

Les candidatures doivent parvenir à :

Madame Marie-Eve Boisclair, vice-présidente et directrice générale

Auberge Godefroy

17575, boul. Bécancour

Bécancour (Québec) G9H 1A5

Courriel : me_boisclair@aubergegodefroy.com

Télécopieur : 819-233-2288



Le présent affichage ne constitue pas un engagement à retenir la candidature.