

DYNAMIQUE

ENTREAGENT

SERVICE CLIENT

Nous recherchons pour nos deux hôtels en pleine croissance :

Deux (2) **Maître d'Hôtel – Banquets** pour diriger les activités reliées aux banquets et à la satisfaction de la clientèle. Son principal mandat est de coordonner et superviser le travail de l'équipe de service banquet, tout en faisant preuve d'un leadership mobilisateur et en maintenant un bel esprit d'équipe pour motiver le personnel à l'atteinte des objectifs. Relevant de la Directrice adjointe – Banquets, cette personne contribue activement au bon déroulement des banquets et s'assure d'un service hors pair.

Un aperçu de la personne que nous recherchons :

3 ans d'expérience en service de nourriture et boisson, 1 an d'expérience en supervision d'équipe

S'accomplit à travers le service à la clientèle

Attitudes et comportements professionnels tels que : entregent, dynamisme, autonomie, diplomatie et polyvalence

Leadership et capacité de prise de décisions

Capacité de travail sous pression et de résolution de problèmes

Aptitudes pour la gestion des ressources humaines

Habiletés pour la communication écrite et verbale

Connaissance des principes de base de l'opération et des systèmes informatiques pertinents

Maîtrise du français et connaissance de l'anglais

Un aperçu de ce que nous avons à t'offrir :

Poste permanent : jour, soir ou fin de semaine, le nombre d'heures est variable selon l'occupation des 2 hôtels

Rabais de 50% sur l'hébergement dans tout le réseau Origine, artisans hôteliers

Réduction sur les soins et produits du centre de santé

Repas à prix réduit

Assurances collectives incluant un plan médical, invalidité de longue durée et assurance vie (prime est payée à 50%)

Un aperçu de ton nouvel emploi :

Planifier, organiser, superviser et contrôler les activités relatives aux banquets telles que la préparation de la salle, le service de nourriture et de boisson

S'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après la prestation du service et traiter les plaintes

Effectuer les encaissements ou enregistrer le paiement par carte de crédit

Travailler en étroite collaboration avec la cuisine

Assister la Directrice adjointe – Banquets dans la gestion du personnel

Vérifier la propreté des lieux, le bon fonctionnement des équipements de service et réquisitionner les fournitures nécessaires

S'assurer de la qualité de préparation des boissons par l'équipe et de la présentation des assiettes

Assurer le nettoyage des espaces services et respecter les normes d'hygiène et de propreté

Assurer ou planifier les fermetures des événements

Travailler en coordination avec les autres services de l'établissement

Réaliser des inventaires et communiquer à la personne concernée tout besoin afin d'éviter les ruptures de stocks

Implanter, contrôler, mettre à jour et assurer le suivi des procédures opérationnelles

... pour le reste, nous pourrions en discuter plus en détail autour d'un bon café

Les candidatures peuvent être acheminées à :

rh@aubergegodefroy.com ou rh@hotelmontfort.ca

