

DYNAMIQUE

ENTREAGENT

SERVICE CLIENT

Nous recherchons pour notre Auberge en pleine croissance :

Un ou une **Maître d'Hôtel** qui jouera un rôle clé dans l'expérience client en restauration. Il/elle sera responsable de coordonner les équipes de service, incluant la salle à manger, le service de banquet ainsi que les bistrots intérieur et extérieur. Il/elle veillera à assurer la satisfaction de la clientèle tout au long du service en intervenant rapidement lors d'imprévus ou de situations délicates, et en maintenant un standard élevé de qualité de service.

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
Expérience dans un poste similaire, un atout
S'accomplit au travail à travers le service à la clientèle
Capacité de prise de décisions et de résolution de problèmes
Bonne connaissance du français et de l'anglais. La maîtrise d'autres langues constitue un atout
Habilités pour la communication écrite et verbale
Attitudes et comportements professionnels : leadership, travail d'équipe, autonomie, polyvalence et bien d'autres!

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

Poste permanent à temps partiel, de jour et de soir, impliquant de travailler les fins de semaine ou les jours fériés, au besoin
Le nombre d'heures peut varier selon l'occupation de l'hôtel
Salaire de 14,89\$/heure + une prime de supervision de 2\$/heure + pourboire
Assurances collectives, prime payée à 50% par l'Auberge, incluant :

- un plan médical, une invalidité de longue durée et une assurance vie et voyage

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

Un aperçu de ton nouvel emploi :

Agir à titre de serveur.se, selon les besoins
Gérer les réservations de la salle à manger et du bistro intérieur et extérieur
Accueillir les clients, leur assigner une table et les y conduire
Être en mesure de conseiller la clientèle sur les accords mets et vins, ainsi que de proposer des apéritifs ou autres suggestions
Assister, entraîner et s'assurer du bon rendement des collègues sous sa supervision
Assurer la liaison entre la cuisine et le personnel de service afin de garantir une coordination efficace
S'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après le service, résoudre les problèmes, pallier les imprévus, traiter et résoudre les plaintes, s'il y a lieu
Superviser et coordonner les activités des serveur.euse.s de la salle à manger, du bistro intérieur et extérieur et du banquet
Identifier les besoins de la clientèle et répondre de manière proactive à leurs préoccupations
Maintenir d'excellents niveaux de service client interne (employés) et externe en assurant un service rapide, courtois et efficace
... pour le reste, nous pourrions en discuter plus en détail autour d'un bon café

Prêt.e à joindre notre équipe?

Vous êtes enthousiaste à l'idée de participer à une expérience client inégalée et que vous souhaitez faire partie de notre équipe qui maîtrise *l'Art de recevoir*, faites parvenir votre cv au

rh@aubergegodefroy.com

Nous sommes impatients de découvrir comment votre passion et votre talent peuvent contribuer à notre succès!

