



Poste de Maître d'hôtel temps plein

Principales fonctions

Assurer une planification adéquate du service selon l'achalandage prévu. Prévoir le personnel nécessaire selon les besoins et s'assurer qu'il soit présent au moment opportun. Effectuer la vérification de la salle à manger afin de s'assurer que la mise en place soit adéquate. Participer au service et superviser le personnel. Assurer une communication continue avec la cuisine de manière à assurer le déroulement fluide du service. S'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après le service. Gérer les plaintes, s'il y a lieu. Participer à la gestion des inventaires. Gestion des ressources humaines (embauche, respect des coûts, évaluation, et etc.).

Exigences et conditions de travail

Expérience reliées à l'emploi :

Formation en gestion de la restauration (atout); Sens développé du service à la clientèle; Leadership et excellentes habiletés de communication; Autonomie et sens de l'initiative; Très bonne connaissance de Maître D'Être disponible jour, soir et les fins de semaine.

Langues demandées : langues parlées : français et anglais

Langues écrites : français

Salaire offert : à discuter

Nombre d'heures par semaine : 40,00

Statut d'emploi : permanent

Temps plein

Jour, soir, fin de semaine

Date prévue d'entrée en fonction : Le plus tôt possible

Communication

Nom de la personne à contacter : Geneviève Le Sieur (Copropriétaire)

Courriel (courrier électronique) : g.lesieur@aubergelacst-pierre.com