



Notre bel Hôtel en pleine croissance est à la recherche de :

Un ou une **Maître d'hôtel Restaurant** qui sera responsable de diriger les activités reliées au restaurant et à la satisfaction de la clientèle. Son principal mandat est de coordonner et superviser le travail de l'équipe de service du restaurant, 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. Cette personne s'assure d'un service hors pair.

Un aperçu de la personne que nous recherchons :

- 2 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 à travers le service à la clientèle
- Excellente maîtrise du français et de l'anglais parlé
- Aptitudes pour le travail d'équipe
- Attitudes et comportements professionnels (sens de l'organisation, capacité de prise de décisions, de travail sous pression et de résolution de problèmes, autonomie)

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

- Travail permanent à temps complet de soir
- Implique de travailler les fins de semaine ou les jours fériés au besoin
- Le nombre d'heures peut varier selon l'achalandage de l'Hôtel
- Salaires compétitifs selon votre expérience
- Avantages : événements d'entreprise, repas à prix réduit, rabais sur certains services de l'hôtel, etc.
- Des rabais sur l'hébergement dans les hôtels du réseau Origine artisans hôteliers
- Assurances collectives disponibles, si applicable

Un aperçu de ton nouvel emploi :

- Agir à titre de serveur.euse, selon les besoins
- 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
- 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
- Assister, entraîner et s'assurer du bon rendement des collègues sous sa supervision
- Superviser et coordonner les activités des serveur.euse.s du restaurant
- Vérifier le rapport journalier de caisse en fonction des ventes effectuées
- Assurer le nettoyage des espaces services et respecter les normes d'hygiène et de propreté

Prêt.e à venir travailler dans un paysage enchanteur?

Si toi aussi tu aimes la nature et tu as envie de t'épanouir et faire briller ton talent dans notre équipe dynamique, envoie-nous ton cv au

rh@hotelmontfort.ca

Viens vivre l'aventure **Relaxe de nature**
à l'Hôtel Montfort!