

HÔTEL-MUSÉE PREMIÈRES NATIONS

Un concept d'Hôtel-Musée avec un restaurant aux saveurs boréales du terroir, un endroit unique au monde où la tradition fait corps avec la modernité. Un lieu où vos qualités seraient reconnues au sein d'une équipe dynamique formée de plusieurs nations et qui privilégie le partage, les traditions et un service à la clientèle personnalisé hors pair. Ces valeurs correspondent à votre personnalité ? *Rejoignez-vous à notre équipe et contribuez à offrir une expérience exceptionnelle à notre clientèle.*

NOUS SOMMES À LA RECHERCHE D'UN PREMIER MAÎTRE D'HÔTEL Restaurant La Traite

SOMMAIRE DU POSTE

Sous la supervision du directeur de la restauration et des banquets, le Maître d'Hôtel doit s'assurer d'offrir à notre clientèle un service quotidien haut de gamme et de grande qualité afin de leur faire vivre une expérience distinctive et authentique qu'ils voudront répéter.

PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

Service :

- Gérer les réservations de la salle à manger;
- Veillez à la bonne communication avec la cuisine;
- Prendre soin des clients;
- Procéder à une inspection quotidienne des aires de service de la salle à manger et veiller à l'application des normes d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité au travail;
- Comblé au niveau des autres postes en salle à manger au besoin;
- Appuyer les serveurs dans la vente et le service de vin;
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle pendant et après la prestation du service et s'assurer du bon déroulement des événements;
- Travailler en étroite collaboration avec les autres départements de l'établissement;
- Superviser et coordonner les réceptions et les soirées spéciales qui ont lieu au restaurant.

Gestion :

- Participer à la gestion des ressources humaines du restaurant, à l'embauche du personnel, à la formation, à la répartition du travail, à l'évaluation de rendement, à l'élaboration des horaires, à la gestion de conflits, etc.
- S'assurer de l'amélioration continue du service et l'expérience client;
- Assurer un suivi des règles et des normes en matière de service.

Sommellerie :

- Participer, avec le sommelier et le directeur de la restauration, à la gestion de la cave et de la carte des vins. Participation active à l'augmentation des ventes de vin et alcool par la vente subjective et autres moyens.

COMPÉTENCES, QUALIFICATIONS ET EXIGENCES

- Diplôme d'études collégiales en gestion hôtelière (DEC) ou (DEP) en restauration (atout);
- Connaissance de Maître D et Hotello (atout);
- 3 à 5 ans d'expérience dans un poste de Maître d'hôtel;
- Expérience en gestion de personnel;
- Connaissance et maîtrise des techniques de service en salle tel que flambage et le découpage;
- Expérience dans un établissement haut de gamme (atout important);
- Bonne connaissance du français et de l'anglais parlé et écrit;
- Cours de sommellerie (atout);
- Être disponible le soir en semaine et fin de semaine;
- Être reconnu pour la grande qualité de son service à la clientèle;
- Capacité à diriger du personnel (bon leadership rassembleur) et à travailler sous pression;
- Être attentif et proactif vis-à-vis les besoins et attentes des clients;
- Avoir de l'entregent et faire preuve de courtoisie;
- Intérêt pour donner de la formation;
- Avoir un grand souci du détail et du travail bien fait.

****La priorité est accordée aux membres de la nation huronne-wendat.****

Début d'affichage : 2 mai 2022 | Fin d'affichage : 16 mai 2022

CONDITIONS ET AVANTAGES

Rémunération compétitive | Congés maladies | Rabais employés (hôtel/restaurant/boutiques/musée) | Programme de reconnaissance des années de service | Repas employé | Stationnement gratuit | Transport en commun à proximité | Vacances | Approche humaine de gestion | Des équipes de travail accueillantes

LES VALEURS PORTÉES PAR NOS EMPLOYÉS

L'implication | La communication | La Coopération | Le respect | La créativité

Pour plus d'information ou pour faire parvenir votre curriculum vitae : **Emilie Rondeau, Directrice des ressources humaines intérim.**

418.847.0624 poste 2017 | erondeau@hotelpremieresnations.ca | 418.847.2903 (télécopieur) | hotelpremieresnations.ca
facebook.com/HotelMuseePremieresNations | 5, Place de la Rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0

