HÔTEL-MUSÉE
PREMIÈRES NATIONS

Un environnement de travail unique et chaleureux. Une entreprise en pleine expansion reconnue pour son raffinement. Un milieu établi au cœur de la nature riche en culture et en histoire. C'est notre engagement.

《 De notre passion à la vôtre, le plaisir au travail est la pierre angulaire de notre quotidien. 》

NOUS SOMMES À LA RECHERCHE D'UN

MAÎTRE D'HÔTEL

SOMMAIRE DU POSTE

Sous la supervision de la direction de la restauration et des banquets, le Maitre 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;
- Veiller 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;
- Combler 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 évènements;
- Travailler en étroitement 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 du personnel du restaurant, 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 continuelle du service et l'expérience client;
- Assurer un suivi des règles et des normes en matière de service.

Sommellerie :

- Collaborer avec le sommelier et la direction de la restauration, à la gestion de la cave et de la carte des vins;
- Participer activement à l'augmentation des ventes de vin et d'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 (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 telles 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 en tout temps de jour, de soir, en semaine et la fin de semaine;
- Être reconnu pour la grande qualité de son service à la clientèle;
- Capacité 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.

Début d'affichage : 2 novembre 2026 | Fin d'affichage : 16 novembre 2026

La priorité sera accordée aux membres de la Nation Huronne-Wendat.

Nous joindre

rh@hmpn.ca

5 Place de la Rencontre, Wendake (Québec) G0A 4V0




