



POSTE: Maître d'hôtel

STATUT: Permanent
Temps plein
Jour

LIEU: À déterminer

DESCRIPTION DU POSTE

Le maître d'hôtel supervise l'ensemble des opérations (section plancher) d'une salle à manger. Il voit à la gestion du personnel de service, établit les horaires de travail, recrute et embauche son personnel. Il gère la rotation des sections au niveau de l'attribution des tables. Il prend en note les réservations, accueille les clients et leur assigne une table. Le maître d'hôtel règle les différends entre employés et/ou résidants et s'assure du respect des employés envers la clientèle.

QUALIFICATIONS DEMANDÉES

- ✓ 3 à 5 ans d'expérience comme maître d'hôtel ou gérant de plancher
- ✓ Expérience en gestion de personnel
- ✓ Résistance au stress
- ✓ Leadership
- ✓ Capacité de gestion
- ✓ Orientation service client
- ✓ Présentation soignée
- ✓ Doit aimer les personnes âgées
- ✓ Formation en gestion ou en ressources humaines, un atout

Ce profil de poste n'est pas limitatif et chacun peut s'attendre à accomplir différentes tâches connexes en vue d'atteindre les objectifs fixés par l'entreprise. De plus, nous utilisons le mode masculin afin de faciliter la lecture.

Nous préconisons l'égalité des chances en matière d'emploi.
Seules les personnes sélectionnées recevront un accusé de réception.