

Restaurant Chez Muffy,
établissement gastronomique situé au cœur du Vieux-Port de Québec,
recherche présentement un(e)

MAÎTRE D'HÔTEL - JOUR

Poste à temps plein, de jour incluant les fins de semaine et flexibilité à faire des soirs
Entrée en fonction : **Le plus rapidement possible**

Description :

Sous la supervision de la Directrice de la restauration, le/la Maître d'hôtel veille à la bonne marche des opérations du Restaurant, à la qualité du service et des produits ainsi que l'accueil et la satisfaction de la clientèle. Il/elle s'assure également la coordination de l'ensemble des activités des banquets et de la salle à manger afin d'assurer un service répondant aux attentes et aux exigences de nos clients.

Tâches et responsabilités :

- Accueillir les clients à leur arrivée ;
- S'assurer que les standards de qualité et d'excellence sont respectés ;
- Planifier les besoins du personnel pour les divers événements prévus (banquets et salle à manger) ;
- Gérer le personnel et veiller à la gestion générale du restaurant et des banquets;
- Organiser et aider au montage/démontage des salles de banquet ;
- Assurer un suivi des communications interner au sein de l'équipe de service et des Maître d'hôtel ;
- Coordonner les différentes étapes du service avec le client et l'équipe de service;
- Aider le personnel en service lorsque nécessaire ;
- Gérer les réservations et de l'inventaire;
- S'assurer de l'utilisation optimale de toutes les installations et voir à en maximiser la rentabilité ;
- Inspecter quotidiennement les aires de service et s'assurer des normes d'hygiène, salubrité et sécurité au travail ;
- Appliquer et faire appliquer les diverses procédure mise en place par l'établissement ;
- Participer à la promotion de l'établissement ;
- Compter et balancer les caisses, s'occuper de la séparation des pourboires ;
- Gestion des plaintes ponctuelles ;
- Participer aux réunions départementales ;
- Veiller à la propreté des lieux en tout temps ;
- Toutes autres tâches connexes.

Exigences et scolarité :

- Expérience minimum de 3 ans dans un poste de supervision de la restauration ;
- DEC en technique de gestion hôtelière, DEC en technique de gestion d'établissements de la restauration ou l'équivalent.

Compétences requises:

- Leadership et capacité de prise de décisions ;
- Tolérance au travail sous pression ;
- Bilinguisme (anglais et français) ;
- Attitudes et comportement professionnels (aptitudes pour le travail d'équipe, autonomie, dynamisme, entregent, honnêteté, polyvalence, sens de l'initiative, sens de l'organisation et des responsabilités);
- Connaissance et application des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité.

Ce poste vous intéresse ?

VEUILLEZ FAIRE PARVENIR VOTRE C.V.

Par courriel au emploi@saint-antoine.com en précisant le titre du poste ou via notre site web sous la section carrières.

N.B. Nous remercions à l'avance toutes les personnes qui poseront leur candidature, mais nous communiquerons uniquement avec les candidats retenus.