

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

**MAÎTRE D'HÔTEL - SOIR**  
Poste permanent à temps plein

**Description :**

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

**Tâches et responsabilités :**

- Assister la Directrice de la restauration dans la gestion des ressources humaines (formation du personnel, répartition des tâches de travail, évaluation du rendement, gestion des conflits) ;
- Assister à la supervision et coordination des opérations du restaurant via la gestion du personnel, la gestion des événements, etc. ;
- Assurer la gestion du service, travailler sur les plans de salle et participer au service ;
- Accueillir les clients à leur arrivée au restaurant et assurer l'excellence du service du début à la fin;
- S'assurer de surpasser les attentes de la clientèle en tout temps et développer une relation de qualité afin de fidéliser la clientèle ;
- Représenter l'hôtel auprès des clients en terme de gestion des plaintes ponctuelle et de la qualité du service;
- Veiller et assurer la propreté des lieux en tout temps ;
- Maintenir les standards de qualité et d'excellence de l'entreprise;
- S'assurer et appliquer d'une bonne communication entre les divers départements (cuisine, réception, ventes, etc.)
- S'assurer de l'utilisation optimale de toutes les installations et voir à en maximiser la rentabilité ;
- Participer à la promotion de l'établissement et en être un ambassadeur ;
- Participer aux réunions d'équipe ;
- Toutes autres tâches connexes.

**Compétences requises:**

- Leadership et capacité de prise de décisions ;
- 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, présentation soignée);
- Rapidité d'exécution et bonne tolérance au travail sous pression ;
- Connaissance ou intérêt envers la sommellerie ;
- Connaissance et application des normes du travail et des principes de base en santé et sécurité, de même qu'en hygiène et salubrité.

**Exigences et scolarité :**

- DEC en technique de gestion hôtelière, DEC en technique de gestion d'établissements de la restauration ou l'équivalent ;
- Expérience minimale de 3 ans dans un poste de supervision de la restauration ;
- Bilinguisme (français et anglais).

***Ce poste vous intéresse ou pourrait intéresser quelqu'un de votre entourage ?***

**VEUILLEZ FAIRE PARVENIR VOTRE C.V.**

Par courriel au [emploi@saint-antoine.com](mailto:emploi@saint-antoine.com) en précisant le titre du poste ou via la section carrières de notre site web.

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