

MAITRE D'HOTEL

RESTAURANT L'AMIRAUTE Brest

Transmettre votre candidature à : jlbouvier@amirautebrest.com

L'Amirauté Brest, hôtel, restaurant & séminaire, du groupe BEAUTIFUL LIFE HOTELS, a fait peau neuve pendant sa période de fermeture. Rejoignez les équipes et ajoutez à votre CV, cette aventure formidable qu'est le lancement d'un nouvel établissement !

Le groupe BEAUTIFUL LIFE HOTELS est un groupe familial, regroupant une dizaine d'établissements hôteliers haut de gamme.

La collection Beautiful Life Hotels se distingue par des maisons au passé riche, situées dans des lieux d'exception au charme unique et dont l'ADN reste invariablement la passion de l'accueil et la garantie d'offrir un séjour inoubliable à ses hôtes.

Nous recherchons un Maitre d'hôtel pour notre restaurant bistrannique.

Homme ou femme de terrain, modèle technique et comportemental, vous serez rattaché au directeur d'établissement.

Vous connaissez parfaitement le mécanisme du service en salle, vous savez détecter immédiatement le détail à corriger, et lors des repas, vous vous assurez que chaque client est satisfait. Votre sens de l'écoute et votre connaissance approfondie de la carte vous permettra de guider les clients dans leur choix et de leur assurer bien-être et satisfaction.

Vous orchestrez minutieusement le travail de l'équipe restauration, afin de garantir le bon déroulement et l'excellence du service

DETAILS DU POSTE

- 39 heures par semaine,
- Planning : Travail en coupures,
- Repos : samedi et dimanche,
- Salaire : à définir selon vos compétences,
- Poste à pourvoir en Septembre 2021

MISSIONS ET OBJECTIFS

Coordination et contrôle

- Animation du briefing d'avant service et passation des consignes
- Contrôle des activités de l'équipe de salle pendant le service
- Prise des réservations et préparation du plan de salle
- Régulation des flux avec la cuisine
- Répartition des tâches et activités liées au service en salle en fonction du personnel présent et de la clientèle prévisible
- Supervision visuelle permanente des événements se produisant en salle pendant le service

Commercialisation et relation clientèle

- Conseils pour guider le choix du client : mets, boissons d'accompagnement
- Premier accueil du client à son arrivée
- Présentation des notes et encaissement

- Prise de commande et transmission au chef de rang ou au serveur
- Prise de congé de la clientèle
- Suivi du déroulement du service

Management

- Travail en collaboration avec le chef de cuisine
- Coordination du travail de l'équipe en salle
- Établissement d'un planning du personnel
- Information, formation et évaluation du personnel
- Inventaire et répartition des tâches quotidiennes et périodiques

PROFIL RECHERCHE

- Diplôme en hôtellerie restauration
- Expérience confirmée exigée en tant que chef de rang ou maître d'hôtel dans des établissements similaires

Nous sollicitons toutes les personnes prêtes à devenir un acteur clé du développement de
Beautiful Life Group

Ici on transpire ensemble, on rend des gens heureux et ça nous rend heureux !

Ça vous tente ?

Envoyez directement votre candidature à jlbouvier@amirautebrest.com