

MAITRE D'HOTEL

LE GRAND BE****

Transmettre votre candidature à : cfloch@bl-hotels.com

Le Grand Bé****, **hôtel, restaurant & spa**, vient de rejoindre le groupe BEAUTIFUL LIFE HOTELS, 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.

Au cœur de Saint-Malo intra-muros, l'hôtel du Grand Bé**** accueille ses hôtes dans l'une de ses 56 chambres, Classiques et cosy, pour un séjour privilégié dans la cité corsaire.

Notre excellence réside dans la qualité de notre accueil et le professionnalisme de notre équipe.

Nous recherchons un **Maitre d'hôtel** pour notre restaurant bistronomique.

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

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 des commis, et des chefs de rang afin de garantir le bon déroulement et l'excellence du service.

DETAILS DU POSTE

- 39 heures par semaine,
- Planning : Travail en coupures et en continu,
- Repos : deux jours par semaine,
- Salaire : à définir selon vos compétences,
- CDD, avec possibilité de CDI par la suite,

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 dans des établissements similaires

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

Ici on rend des gens heureux et ça nous rend heureux !

Ça vous tente ?

Envoyez directement votre candidature à cfloch@bl-hotels.com